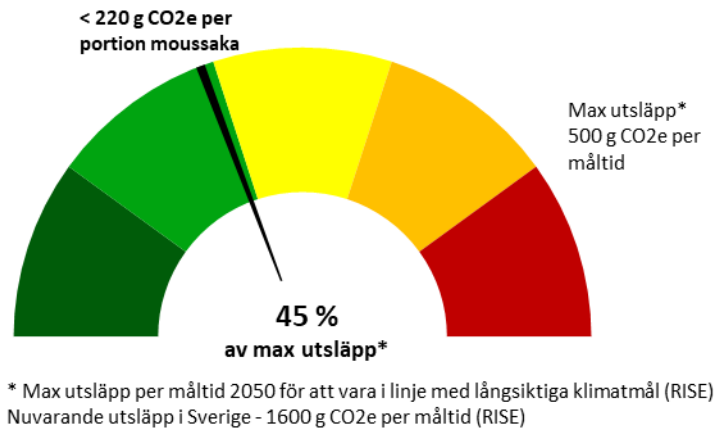


Moussaka



Råvara	20 port - 1 Bleck	Enhet
Färdig mängd	5,8	kg
Torr simsugas	0,4	kg
Vatten	0,8	kg
Mörk kinesisk soja	20	gram
Salt	25	gram
Paprikapulver	12	gram
Ancho chili pulver	10	gram
Vitlökspulver	10	gram
Oregano	3	gram
Rosmarin	3	gram
Grovmald svartpeppar	4	gram
Krossade tomater	1,6	kg
Tomatpure	100	gram
Tärnad fryst lök	500	gram
Aubergine	2,0	kg
Zucchini	1,5	kg
Havregrädde	500	gram
Riven ost	240	gram

Instruktion:

1. Skär aubergine och zucchini i skivor, längs med. Lägg ut på lpinium plåtar, pensla med olja och baka av i 9 minuter på 230 grader. Låt svalna.
2. Blanda samman torr bas, vatten och soja i kokgryta. Använd inte sidovingen då blandningen försämrar. Klart när en homogen och ganska blöt färs massa har bildats. Låt inte färs massan stå innan du går vidare till steg 3 då den kan bli för hård.
3. Tillsätt omedelbart de torra kryddorna, krossade tomater, tomatpuré och löken. Blanda väl.
4. Varva zucchini, aubergine och såsen i bleck. Toppa med grädde på varje bleck och strö riven ost över.
5. Kör i ugnen först 200 grader i 25 minuter, sedan 150 grader i 30 minuter.

Servera gärna med Tzatziki eller varför inte en smarrig Fetaost crème.