



---

Moussaka med kartofler  
OPSKRIFT

## Moussaka med kartofler



**Tid** 60 min  
**Ingredienser** 9 genstande  
**Antal personer** 4 x

Moussaka med kartofler

### INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Classico (500g)
- 1 glas DOLMIO® Bechamelsauce
- 500 g hakket oksekød
- 5 skrællede kartofler i skiver
- 100 g revet ost
- 1/2 tsk kanel
- 2 spsk olie
- Revet muskatnød
- Rasp

### TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Tænd ovnen på 180° varmluft.
2. Brun oksekødet i lidt olie.
3. Tilsæt DOLMIO® Classico og kanel og rør rundt.
4. Bland Dolmio® Bechamelsaucen med den revne ost og muskatnødden. Varm op i en gryde og smag til.
5. Læg kødsovs og kartofler i lag i et smurt, ovnfast fad. Afslut med et lag DOLMIO® Bechamelsauce.
6. Strø til sidst rasp over og bag i 45 minutter.

**Flere opskrifter som denne**



## **Traditionel familievenlig lasagne**

Tid

50 min

Ingredienser

5 items



## **Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater**

Tid

45 min

Ingredienser

7 items



## **Mexicansk Tortilla Lasagne**

Tid

60 min

Ingredienser

10 items



## **Lette og fyldte, bagte peberfrugter**

Tid

55 min

Ingredienser

8 items