

## **Miras moussaka til 4 personer.**

### **Ingredienser:**

2 auberginer  
1 Squash  
Ca. 600 gr. Hakket kalv og flæsk  
3-4 løg  
3-4 æg  
9 % cremefraiche  
Lidt vand

### **Tilberedning:**

Auberginer og squash skrælles og skæres i skiver på langs og saltes. Efter en time skylles saltet af og skiverne tørres med køkkenpapir.

Løgene skæres i småstykker. Kødet og løgene svitses på pande.

Auberginer og squash vendes i æg og mel og paneres derefter.

Start med at lægge et lag af de panerede grøntsager i et ildfast fad. Dernæst lægges et lag af det svitsede kød og løg. Afhængig af fadets størrelse lægges et antal lag af grøntsager og kød. Slut altid med grøntsager på toppen.

2-3 æg piskes med 2-3 spiseskefulde cremefraiche og en lille smule vand. Blandingen hældes over indholdet i det ildfaste fad. Vand sørger for at blandingen bliver tilpas tynd til at fordele sig over hele fadet.

Det hele sættes i ovn ved 200 grader i ca. 40 min. og serveres med grøn salat og flute.

### **Generelt:**

Mira har opskriften i hovedet, og derfor laves retten med en føling for de angivne mængder.