KIKKOMAN

Moussaka med kimchi

Samlet tid **73 min.** **3 min.** Arbejdstid **70 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Fyld:

400 g	kinakål, hakket
150 ml	rapsolie
750 g	hakket lammekød
750 g	hakket svinekød
250 ml	Kikkoman krydret chilisauce til kimchi
300 g	tomatpassata
5 g	spidskommen
1,2 kg	aubergine, skåret i 1 cm tykke skiver

Bechamelsauce:

100 g	smør
100 g	hvedemel, type 405
1 liter	mælk
2 g	stødt muskatnød
5 g	salt
2 g	stødt peber

Pynt:

10 g	hakket koriander

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Steg kinakålen i 50 ml rapsolie sammen med kødet. Tilsæt Kikkoman kimchi chilisauce, tomatpassata og spidskommen. Lad det hele simre ved lav varme i ca. 30 minutter.

Step 2

Steg aubergineskiverne i den resterende olie i ca. 6 minutter på hver side, indtil de er gyldenbrune. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Step 3

Smelt smørret i en gryde, tilsæt melet og steg det i 2-3 minutter. Rør lidt efter lidt den kolde mælk i gryden og rør det hele godt sammen med et piskeris, indtil blandingen er jævn. Lad det hele simre i ca. 5 minutter og smag til med muskatnød, salt og peber.

Step 4

Læg halvdelen af de stegte aubergineskiver i et ovnfast fad. Hæld kødsaucen over og dæk med de resterende aubergineskiver. Fordel bechamelsaucen ovenpå det øverste lag aubergine. Bag retten i en forvarmet ovn ved 180 °C varmluft i ca. 20 minutter, indtil overfladen er gyldenbrun.

Step 5

Server den færdige moussaka på tallerkener og pynt med lidt koriander.