

MOUSSAKA MED SANDSOPP

3 dl torkad sandsopp

1-2 auberginer, c:a 550g

1 stor gul lök

2 vitlösklyftor

2 msk smör

2 stora tomater

1 medelstor morot

1 msk tomatpuré

1 grönsaksbuljongtärning

1 tsk oregano

1/2 tsk rosmarin

5 svartpepparkorn

1 1/2 dl riven ost

Béchamelsås:

1 msk smör

1 1/2 msk vetemjöl

(svampspad)

1/2 dl matlagningsgrädde

(ört)salt

Beredning:

Blötlägg sandsoppen minst en timme i vatten som täcker svampen.

Baka aubergine i 200oC varm ugn tills de är mjuka och skalén skrynklar sig. Låt svalna. Dra av skalet och skär i skivor.

Koka svampen tills ca ½ dl av spadet återstår. Sila av spadet och späd ev. med vatten till 1½dl.

Hacka lök och vitlök och fräs tillsammans med svampen i smör. Tillsätt tomater skurna i bitar och grovt riven morot. Stöt rosmarin och svartpeppar och tillsätt tillsammans med övriga kryddor. Låt sjuda tills moroten mjuknat.

Gör béchamelsåsen. Smält smör och tillsätt vetemjöl. Späd med svampspad och matlagningsgrädde. Låt sjuda ca 5 minuter. Smaka av med örtsalt.

Smörj en ugnsfast form. Varva svampröra, aubergine och béchamelsås. Avsluta med béchamelsås överst och strö över riven ost. Gratiner i 200oC i ca 15 minuter tills moussakan har fått fin färg.

/ Gunvor Forsell