



## Grekkisk Afton

Norsen, 16.2 2011

med Lasse Liemola  
och Kimon Papadopoulos

## **Innehållsförteckning**

Moussaka .....	3
Bechamel -sås .....	5
Tzatziki .....	6
Grekisk sallad .....	7
Souzoukakia .....	8
Grekisk lammlägg à la Kimon .....	9

## Moussaka

60 minuter, 8-10 personer

### Ingredienser:

#### Steg 1

- 4 st Gula lökar
- 3 st Vitlösklyftor
- 1 kg Malet lammkött
- 1 burk Skalade eller krossade tomater
- 1 dl Rödvin
- 0,5 dl Olivolja
- Persilja
- Oregano
- Kanel
- Salt och peppar

#### Steg 2

- 1 kg Auberginer
- Olivolja
- Salt

#### Steg 3

- Bechamelsås (se resept på nästa sida)
- Salt och vitpeppar
- Riven muskotnöt
- 2 st Ägg

#### Steg 1.

Skala och skär löken och vitlöken. Fräs i olivolja, tillsätt det malda lammköttet och fräs tills köttet fått färg. Tillsätt vin, tomater och kryddor och sjud under lock tills köttet är mört.

Steg 2.

Skär auberginerna i ca 1 cm tjocka skivor. Strö försiktigt med salt på alla sidor. Låt saltet verka 5- 10 min. Torka av auberginerna med papper och fräs i olivolja så att ytan får färg.

Steg 3.

Smörj en ugnform. Rada ett lager med auberginer på botten, bred ut köttförsåsen över auberginerna och häll sedan bechamelsås över, krydda med salt, peppar och med muskotnöt. Gör flera lager på samma sätt. Blanda äggena, i det sista bechamellagret.

Tillred i ugn, 200 °C, 45 – 60 minuter.

## **Bechamel -sås**

30 minuter, 8.-10 personer

### **Ingredienser:**

50 gr Smör  
50 gr Vetemjöl  
0,5 l Mjök  
1 st Gul lök  
Svartpeppar  
Lagerblad  
Persiljestjälkar  
Malen muskot  
Salt och vitpeppar

Värm mjölken tillsammans med löken, svartpepparn, lagerbladet och muskoten

Låt mjölken svalna

Smält smöret i en panna och tillsätt vetemjölet. Koka blandningen under omröring 2-3 minuter. Låt inte få färg.

Sila den varma mjölken och håll den sedan föriktigt i mjölblandningen under omrörning

Koka upp såsen och låt den sjuda ca 10 minuter på låg värme. Rör om då och då så att skinn inte bildas på ytan

Smaksätt med salt och vitpeppar (svartpeppar lämnar svarta prickar i såsen).

## Tzatziki

10 minuter , 10-15 personer

### Ingredienser

1 kg	Grekisk yoghurt (turkisk går också)
3-5 st	Vitlösklyftor
½ dl	Olivolja
2-3 st	Gurkor
2-3 st	batongbröd

Krossa vitlöken med tex baksidan av en kock-kniv (vitlökspress gör vitlöken besk). Blanda vitlöken med oljan och låt stå en stund. Tvätta och riv gurkan med rivjärn, ganska grovt. Pressa ut så mycket vatten som möjligt, tex med en kökshanduk. Blanda yoghurt, gurka, vitlök och olivolja och rör om. Tillsätt eventuellt litet salt. Blir bättre om den får stå några timmar eller över natten i kylskåp.

Servera med färskt batongbröd

## **Grekisk sallad**

10 minuter .

### **Ingredienser**

Krispig och smakfull sallad  
Saftig lök  
Gurka  
Mogna tomater  
Grekiska oliver  
Feta ost  
Grön paprika  
Olivolja och vinäger

Skär ingredienserna grovt. Blanda ihop och smaksätt med olivolja och vinäger, eventuellt även salt och peppar.

## Souzoukacia

40 minuter, 10 personer

### Ingredienser

1 kg	Malet kött (lamm eller nöt)
5 st	Vitlösklyftor
1 tsk	Spiskummin
1 dl	Vitt vin
2 dl	Brödsnulor
2 st	Ägg
	Salt och peppar
1 dl	Olja
1 dl	Mjöl

### Sås:

2 burkar	Tomatkross
5 dl	Vatten
1 msk	Smör
	Salt och peppar
	Kryddpeppar och kanel
5 dl	Ris

Blanda alla ingredienserna (förutom de för såsen) och blanda väl. Rulla köttbullarna till avlånga "bullar" och vänd dem i mjölet.

Tillred såsen. Koka alla sås ingredienser på låg värme. Sätt köttbullarna i såsen och låt koka i 10-15 minuter

Servera med kokt ris



## **Grekisk lammlägg à la Kimon**

1 timme 15 minuter, 15 – 20 personer

### **Ingredienser:**

- 20 st Lammlägg ( om djupfryst, bör vara upptinad)
- 2 st Zucchini
- 3 st Auberginer
- 3 st Röda paprikor
- 2 kg Potatis
- 20 st Vitlösklyftor (ung. en näve)
- 1 kg Tomatkross
- Olivolja
- Färsk basilika
- Färsk mynta
- Salt och peppar

Skär grönsakerna och potatisen i större bitar samt finfördela vitlösklyftorna.

Stek lammläggarna i olja väl runtom i en stekpanna och flytta dem därefter över till en stor gryta eller kastrull.

Sätt i tomatkrosset och fyll på med vatten till ungefär halva mängden kött och låt koka i ca en halv timme.

Sätt därefter i grönsakerna, potatisen och vitlöken samt krydda med basilika och mynta. Låt koka ännu en halv timme eller tills köttet lossnar lätt från benet.

Smaka av med salt och peppar och ev. med mera vitlök eller tomatkross.