

## Moussaka med squash

500 g vildtfars

1 hakket løg

2 fed hvidløg

1 lille dåse koncentreret tomatpure

1 tsk. Salt

2 tsk. Oregano

1 tsk. Timian

1tsk. Stødt kanel

¼ tsk. Stødt nellike

1 dåse hakkede tomater

2 bagekartofler

1 mellemstor squash

4 æg

150 g yoghurt

100 g reven emmentaler

Svits kødet i en gryde. Tilsæt hakket løg og hvidløg og svits endnu et par min. Kom tomatpure, salt og krydderier ved og bland godt. Tilsæt tomat, og lad kødsaucen simre 5 min. Smag til med salt og peber. Skær kartoflerne og squashen i tynde skiver. Læg halvdelen af kartoflerne i bunden af et ovnfast fad. Kom 1/3 af kødsaucen hen over. Læg halvdelen af squashskiverne oven på, endnu et lag kød, endnu et lag squash og slut af med resten af kødet og kartoflerne som låg. Bag mussakaen 30 min. Ved 180 grader. Pisk æg og yoghurt sammen, bland med ost, og hæld det over kartoflerne. Sæt fadet tilbage i ovnen og bag det endnu 30 min. Server med salat og brød.