

Moussaka de kimchi

Tempo total **73 Mins.** 3 Mins. Tempo de preparação **70 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o recheio:

- 400 g** de couve chinesa picada
- 150 ml** de óleo de colza
- 750 g** de borrego picado
- 750 g** de carne de porco picada
- 250 ml** [Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi](#)
- 300 g** de tomates coados
- 5 g** de cominhos
- 1,2 kg** de beringela, cortada em fatias de cerca de 1 cm de espessura

Para o molho béchamel:

- 100 g** de manteiga
- 100 g** de farinha de trigo, tipo 405
- 1 litro** de leite
- 2 g** de noz-moscada moída
- 5 g** de sal
- 2 g** de pimenta moída

Para a guarnição:

- 10 g** de coentros picados

PREPARAÇÃO

Passo 1

Frite a couve chinesa em 50 ml de óleo de colza juntamente com a carne. Adicione o molho Kikkoman Kimchi Chili, os tomates coados e os cominhos. Cozinhe em lume brando durante cerca de 30 minutos.

Passo 2

Frite as fatias de beringela no restante óleo durante cerca de 6 minutos de cada lado até ficarem douradas, depois escorra-as em papel de cozinha.

Passo 3

Derreta a manteiga num tacho, adicione a farinha e salteie durante 2-3 minutos. Adicione gradualmente o leite frio e mexa com um batedor até ficar homogéneo. Cozinhe em lume brando durante cerca de 5 minutos e tempere com a noz-moscada, sal e pimenta.

Passo 4

Coloque metade das fatias de beringela fritas num prato de ir ao forno. Deite o molho de carne picada, cubra com as restantes fatias de beringela e espalhe o molho bechamel por cima. Coza num forno pré-aquecido a 180 °C (ventilador) durante cerca de 20 minutos até ficarem douradas.

Passo 5

Sirva a moussaka em porções nos pratos e decore com os coentros.

