



Moussaka

Hoofdgerecht • Aardappelen, Groente, oven, Rundvlees, Saus, Varkensvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

aubergines, aardappelen
kruimig, olijfolie, boter
ui, knoflook
gehakt half om half of
vegetarisch gehakt
Tomato Frito, witte wijn
zout, peper, koriander
(poeder), kaneel (poeder),
oregano
Bechamelsaus
geraspte kaas

Bereiding

Aubergines over de lengte in plakken van 0,5 cm snijden.
Aan beide zijden kruiden, bestrijken met olie en op de grill
net gaar laten worden.
Aardappelen met de mandoline in flinterdunne plakjes
snijden.
Ui en knoflook fijnhakken en met het gehakt aanbraden.
Kruiden met zout, peper en kaneel.
Aflussen met witte wijn en Tomato frito.
15 minuten zachtjes laten sudderen.
Bechamelsaus bereiden.
Ovenschaal invetten en de bodem beleggen met gegrilde
aubergineplakken. Daarop gehaktsaus, daarop een laagje
flinterdunne aardappelplakjes, licht bestrooien met
oregano en geraspte kaas. Een dun laagje bechamelsaus
erover heen en opnieuw aubergine, gehaktsaus,
aardappel, kaas, bechamelsaus en kaas.

Plaats in de oven op 180 à 190 graden voor 30 minuten.

Notities

Moussaka, recept voor een Griekse ovenschotel zoals een lasagne maar dan met aubergines en aardappelen i.p.v pasta.

Foto's

