



MOUSSAKA

Ingrediënten

Voor de vulling:

600 gr aardappelschijfjes
2 aubergine('s)
1 ui
1 teen knoflook
300 gr gehakt
400 gr tomatenblokjes
70 gr tomatenpuree
1 laurierblaadje
halve tl kaneel
2 tl oregano
snufje zout en peper

Voor de bechamelsaus:

1 ei
25 gr bloem
25 gr boter
300 ml melk
geraspte kaas
snufje zout en peper

Dit recept is ingestuurd door :

Recept voor 4 personen

Tijd: 50 min. + 30 min. in de oven



Bereiding

1. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
2. Giet een scheutje olie in een grote pan en bak de ui en knoflook op zacht vuur.
3. Na ongeveer 5 minuten voeg je het gehakt toe en bak je het gehakt rul.
4. Daarna kan de tomatenpuree erbij.
5. Bak dit 1 minuut mee en voeg dan de rest van de ingrediënten voor de vulling toe.
6. Ondertussen schil je de aardappels en snijd je de aubergine en aardappels in dunne plakken.
7. Vul een bakje (dat groot genoeg is voor alle plakken aubergine) met water en wat zout.
8. Leg de plakken aubergine hier 15 minuten in.
9. Laat de saus circa 30 minuten zachtjes pruttelen.
10. Giet een scheut olie in een hapjespan en bak de aardappelschijfjes totdat ze bruin zijn (minuut of 15)
11. Laat de daarna uitlekken op keukenpapier.
12. Spoel de plakken aubergine af zodat je het zout er weer afwast en dep ze droog met een schone theedoek. Daarna kun je de plakken aubergine bakken in dezelfde pan.
13. Giet wel weer een nieuw scheutje olie in de pan. Bak de plakjes aubergine totdat ze aan beide kanten bruin zijn. Laat de plakjes aubergine ook uitlekken op keukenpapier.
14. Nu is het tijd voor de bechamelsaus.
15. Smelt de boter in een kleine pan.
16. Als de boter gesmolten is voeg je de bloem toe.
17. Meng goed door elkaar en laat ongeveer 1 minuut pruttelen.

Recept



18. Daarna voeg je beetje voor beetje de melk toe en blijf je ondertussen goed roeren met een garde.
19. Als de saus de juiste dikte heeft (niet te vloeibaar), zet je het vuur uit en voeg je het ei en de geraspte kaas toe. Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met een snufje zout en peper.

Eindig met een laagje aardappelschijfjes en giet daar de bechamelsaus overheen. Strooi nog een klein beetje geraspte kaas over de bovenkant. Bak de moussaka ongeveer 30 minuten op 180 graden.