



Pastitsio: Griekse ovenschotel met pasta

Gelaagde ovenschotel met pasta, kruidig gehakt in tomatensaus en een romige bechamel met kaas. De Griekse versie van lasagne.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	50'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 400 g dikke macaroni of bucatini
- 500 g gemengd gehakt
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, geperst
- 400 g gepelde tomaten
- 2 el tomatenpuree

1 tl kaneel
1 tl oregano
80 g geraspte kaas
60 g boter
60 g bloem
700 ml melk
1 ei
nootmuskaat, zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de pasta beetgaar volgens de verpakking, giet af en meng met een klontje boter.
2. Fruit ui en look in olijfolie, voeg het gehakt toe en bak los tot het gekleurd is.
3. Roer tomatenpuree, gepelde tomaten, kaneel en oregano erdoor en laat 15 minuten pruttelen. Kruid met zout en peper.
4. Maak de bechamel: smelt de boter, roer de bloem erdoor en giet er geleidelijk de melk bij. Roer tot een gladde saus, kruid met nootmuskaat en klof er van het vuur af het ei door.
5. Verwarm de oven op 180 graden. Verdeel de helft van de pasta in een ovenschaal, schep het gehakt erover, dan de rest van de pasta.
6. Giet de bechamel erover, bestrooi met kaas en bak 40 tot 45 minuten tot de bovenkant goudbruin is. Laat 10 minuten rusten voor het snijden.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)