



Vegetarische moussaka met linzen

Lagen aubergine en aardappel met een kruidige lizensaus, afgewerkt met een romige bechamel. Een stevige ovenschotel voor een gezellig etentje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	50'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 3 aardappelen
- 250 g gedroogde rode linzen
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 1 tl kaneel
- 1 tl oregano
- 50 g boter

50 g bloem
500 ml melk
100 g geraspte kaas
nootmuskaat
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190°C. Snijd de aubergines en aardappelen in plakken van een halve cm.
2. Bestrijk de aubergineplakken met olijfolie en rooster ze 15 min in de oven. Kook de aardappelplakken 8 min beetgaar.
3. Stoof de ui en look, voeg de linzen, tomatenblokjes, kaneel, oregano en 300 ml water toe. Laat 20 min pruttelen tot een dikke saus. Kruid bij.
4. Maak de bechamel: smelt de boter, roer de bloem erdoor en giet er al roerend de melk bij. Bind tot een dikke saus, kruid met nootmuskaat, peper en zout.
5. Bouw op in een ovenschotel: aardappel, linsensaus, aubergine, en zo verder. Eindig met bechamel en strooi de kaas erover.
6. Bak 50 min tot de bovenkant goudbruin is.
7. Laat 10 min rusten voor het snijden.

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