



Griekse moussaka

Een rijke Griekse ovenschotel met laagjes aubergine, gekruid gehakt en een romige bechamel. Comfortfood op zijn best, ideaal om vooraf te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	50'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 500 gr gemengd gehakt
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 1 blik tomatenstukjes (400 gr)
- 2 el tomatenpuree
- 1 kl kaneel
- 1 dl rode wijn
- 4 el olijfolie

50 gr boter
50 gr bloem
5 dl melk
100 gr geraspte kaas
2 eidooiers
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de aubergines in plakken van 1 cm. Bestrooi ze met zout en laat 20 minuten uitlekken. Dep droog, bestrijk met olijfolie en bak ze goudbruin in een grillpan of onder de grill.
2. Stoof voor de saus de gesnipperde ui en look in olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak het rul op hoog vuur.
3. Roer de tomatenpuree, de kaneel en de rode wijn erdoor, voeg de tomatenstukjes toe en laat 20 minuten zachtjes inkoken. Kruid met peper en zout.
4. Maak de bechamel. Smelt de boter, roer de bloem erdoor en gaar 2 minuten. Giet er al roerend de melk bij tot een gladde saus. Haal van het vuur, roer de kaas, de eidooiers en wat nootmuskaat erdoor.
5. Verwarm de oven voor op 180 graden. Schik in een ovenschotel een laag aubergine, daarop de gehaktsaus en opnieuw aubergine.
6. Giet de bechamel er gelijkmatig over en bestrooi eventueel met wat extra kaas.
7. Bak de moussaka 50 minuten tot ze goudbruin is. Laat 15 minuten rusten voor je ze snijdt, zo blijven de lagen mooi.