

Moussaka

Ingrediënten

- 500 g half om half gehakt
- 500 g aardappelen, vastkokend
- 2 aubergines
- 1 ui
- Cherrytomaatjes
- Olijfolie
- Zout
- Zwarte peper
- Knoflookpoeder
- ½ tl nootmuskaat
- ½ tl kaneel
- ½ bouillonblokje, gekruimeld
- Groene paprikapoeder
- 1 tl komijnzaad

Voor de bechamelsaus:

- 2 el olie
- 2 el gezeefde bloem
- 3 dl melk
- ½ bouillonblokje, gekruimeld
- Snuf Nootmuskaat
- Zout
- Witte peper
- 50 g kaas naar keuze, bv pecorino of parmezan

Bereidingswijze

Bechamelsaus maken:

- Maak een mengsel van de gezeefde bloem, het verkruimelde bouillonblokje, de nootmuskaat en zout en witte peper naar smaak.
- Verwarm de olie in een pan met dikke bodem en voeg daar de gezeefde bloem toe. Roer goed door elkaar en bak even onder voortdurend roeren.
- Voeg de melk in scheutjes toe, al roerend en wacht steeds tot het vocht kookt, alvorens de volgende scheut melk toe te voegen.
- Voeg de kaas toe en roer opnieuw door tot de kaas is opgelost.
- De bechamel moet lekker romig schenkbaar zijn.

- Laat de aubergines met wat zout, in blokken van ca. 2 cm, ca. 30 minuten marinieren, zodat de aubergine vocht loslaat. Dep vervolgens de aubergine droog met keukenpapier.
- Bak de aubergine in wat olijfolie met peper, zout en knoflook.
- Snijdt de aardappelen tot grove friten en bak die in de olijfolie.
- Fruit de ui in wat olie en voeg het gehakt toe. Bak de gehakt rul, gekruid met wat verkruimelde bouillon, peper, kaneel, groene paprikapoeder en komijnzaad. Giet eventueel te veel aan vet af.

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Bouw in de ovenschaal de moussaka op met laagjes aubergine, aardappel en gehakt. De volgorde maakt niet zoveel uit.
- Overgiet de moussaka met de bechamelsaus.
- Verdeel de cherrytomaatjes over de moussaka.
- Bak de moussaka ca 30 minuten.

Eet smakelijk!

Hulpmiddelen

Oven
Ovenschaal
Pan met dikke bodem

Tips

Moussaka

Bron: traditioneel recept