

 Bereiden in: Ovenschaal

 Voorbereiding: 25 min.

 Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten voor 4 personen
- Voor de moussaka:
- 2 aubergines, in plakken gesneden
- 400 g rundergehakt
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 2 el tomatenpuree
- 1 tl kaneel
- 1 tl komijn
- 1 tl paprikapoeder
- 1/2 tl nootmuskaat
- Zout en peper naar smaak
- 2 el olijfolie
- 1 handvol verse peterselie, fijngehakt
- Voor de bechamelsaus:
- 40 g boter
- 40 g bloem

Voedingswaarde

-

Bereiding

Vorbereiding van de aubergines

- 1 Bestrooi de aubergineplakken met zout en laat ze 15-20 minuten uitlekken op keukenpapier om het vocht eruit te trekken.
Dep ze droog en bak ze in olijfolie tot ze goudbruin en zacht zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 2 Bereid de gehaktsaus, Verhit 2 el olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook. Voeg het gehakt toe en bak rul. Meng de tomatenblokjes, tomatenpuree, kaneel, komijn, paprikapoeder, nootmuskaat, zout en peper erdoor. Laat 20 minuten zachtjes sudderen. Roer als laatste de verse peterselie erdoor.
- 3 Maak de bechamelsaus: Smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe. Roer goed door en laat 2 minuten garen. Voeg geleidelijk de melk toe en blijf roeren tot een dikke saus ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Haal van het vuur en meng het ei en de geraspte kaas erdoor.
- 4 Opbouw van de moussaka: Verwarm de oven voor op 180°C., Vet een ovenschaal in en leg een laag aubergines op de bodem. Verdeel de gehaktsaus erover en dek af met nog een laag aubergines. Giet de bechamelsaus erover en strijk glad.
- 5 Bakken en serveren: Bak de moussaka 40-45 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is.
- 6 Laat 10 minuten rusten voordat u hem aansnijdt.



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten