



Hoofdgerechten

## **Moussaka met paprika**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 aubergines  
2 eetlepels boter  
2 eetlepels bloem  
2 theelepels oregano (gedroogde)  
100 gram Gruyère-kaas (geraspt)  
1 lookteentje (geplet)  
4 eetlepels olijfolie  
2 rode paprika's (in blokjes)  
500 gram rundergehakt  
2 eetlepels tomatenpuree  
1 ui (fijngesneden)  
5 aardappelen (vastkokende)  
2 deciliter volle melk  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Schil de aardappelen, kook ze in ca. 20 minuten beetgaar en snij ze in plakjes. Snij ook de aubergines in plakken. Bak het gehakt in 1 eetlepel olijfolie rul. Laat de ui, look, paprika en oregano 5 minuten mee bakken en roer er de tomatenpuree onder.

Bak in een andere pan de aubergineplakken bruin in de resterende olijfolie. Smelt de boter in een pannetje, roer er de bloem onder en vervolgens beetje bij beetje de melk. Op smaak brengen met peper en zout en de kaas erin smelten. Verdeel de aardappel, gehakt, aubergine en kaassaus in lagen in een ingevette ovenschaal en plaats die 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.

