



Hoofdgerechten

## **Moussaka met superveel groentjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

3 aardappelen (middelgrote, in dunne schijfjes)  
1 rode paprika (in blokjes)  
1 rode ui (fijngesnipperd)  
2 aubergines (in plakjes)  
2 courgettes (in plakjes)  
2 lookteentjes (geperst)  
1 tomaat (in blokjes)  
100 gram rucola  
600 gram gehakt (gemengd)  
70 gram tomatenpuree  
50 milliliters kalfsfond  
1 eetlepel mosterd  
1/2 eetlepel oregano (gedroogd)  
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)  
1 theelepel harrisa  
1/2 eetlepel komijn

### **Voor de kaassaus**

parmezaanse kaas (voor de afwerking)  
60 gram parmezaanse kaas (gemalen)  
700 milliliters melk (koude)  
40 gram bloem  
30 gram boter  
nootmuskaat  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kook de aardappelschijfjes gaar in een kookpot met gezouten water. Bak ondertussen de aubergine- en courgetteschijfjes aan weerszijden goudbruin in een pan met olijfolie.

Meng de tomatenblokjes met de rode paprika en oregano, kruid met peper en zout, zet alle groenten opzij.

Fruit de look en ui in olijfolie in een pan, voeg het gehakt toe en bak tot het bruin is. Doe de tomatenpuree, harissa, mosterd en komijn bij het gehakt en bak nog een 5-tal minuten.

Voeg de kalfsfond toe en laat deze inkoken. Breng op smaak met tijm, peper en zout.

Maak ondertussen de kaassaus: smelt de boter in een kookpot, voeg de bloem toe en maak een roux. De roux is klaar als hij naar koekjes ruikt. Voeg de melk geleidelijk toe terwijl je blijft roeren met een garde.

Wanneer je een gladde bechamelsaus krijgt, voeg je de Parmezaanse kaas geleidelijk al roerend toe. Zodra de kaas gesmolten is, breng je de saus op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Neem een ovenschotel en bedek deze met een laagje kaassaus, gevolgd door een laag aardappelschijfjes en het gehakt. Leg hierop vervolgens een laag aubergines, aardappelschijfjes, kaassaus, courgettes, gehakt, tomaten-paprikablokjes en sluit af met een laag aardappelschijfjes en bechamelsaus. Bestrooi met een beetje kaas over de schotel.

Bak in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 40-45 minuten. Dien op met rucola voor een extra kleurrijk gerecht.

## Keukenbenodigdheden

Oven

