



Hoofdgerechten

Moussaka

Voor 6 personen.

Ingrediënten

3 aardappelen
2 aubergines
2 courgettes
100 gram feta
peper
zout

Voor het gehakt

500 gram lamsgehakt
1 ui (gesnipperd)
400 gram tomaten (in blik)
1 eetlepel tomatenpasta
1 theelepel suiker
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
peterselie (bosje, fijngehakt)
bosje basilicum (fijngehakt)
1 lookteentje (geperst)
1/2 theelepel komijnpoeder
1 theelepel kaneelpoeder
2 eetlepels olijfolie

Voor de bechamelsaus

700 milliliters melk
40 gram bloem
30 gram boter
1 eierdooier
snuifje nootmuskaat

Bereidingswijze

Snij de aubergine en courgette in dunne plakken. Schil de aardappelen en snij in dunne plakken. Kook de aardappelschijfjes beetgaar in licht gezouten water.

Verhit de olijfolie in een diepe pan. Fruit de ui met de look glazig. Voeg de suiker, tijm, kaneelpoeder en komijnpoeder toe en roerbak 2 minuten. Voeg het gehakt toe en bak rul. Roer er de tomatenpasta onder en bak 2 minuten verder. Voeg de tomaten toe en laat 10 minuten op een zacht vuur pruttelen. Zet het vuur uit en roer er de peterselie en basilicum onder. Kruid met peper en zout.

Smelt voor de bechamelsaus de boter. Roer de bloem erbij met een garde en roerbak enkele minuten. Giet er beetje bij beetje en al roerend de melk bij tot de saus begint in te dikken. Zet het vuur uit, roer er de eierdooier door en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180°C. Giet een laagje bechamelsaus in een ingevette ovenschaal. Schik daarop een laag aardappelschijfjes en kruid met peper en zout. Schik er een laag courgetteschijfjes en een portie van het lamsgehakt op. Leg er opnieuw een laag aardappelen, een tweede laagje bechamelsaus en de schijfjes aubergine op. Schep er een tweede laag gehakt en de rest van de groenten op. Eindig met een laag aardappelschijfjes en een laag bechamelsaus. Brokkel er de feta over. Zet 45 minuten in de oven. Werk af met wat verse tijm.

Keukenbenodigdheden

Oven

