



GENIETEN VAN GRIEKSE MOUSSAKA

NODIG (± 6 PERS):

2 grote aubergines in dunne plakken
1 grote ui, gesnipperd
2 el gehakte peterselie
2 teentje knoflook, fijngehakt
500 gram rundergehakt
1 tl kaneelpoeder
1 tl oregano
1 laurierblad
100 ml witte wijn (droge)
400 gram tomatenpasata
1 zakje aardappelschijfjes (450 gram)
120 gram boter
120 gram bloem
1 liter warme melk
versgeraspte nootmuskaat
olijfolie
peper en zout



DOEN:

1. Strooi zout over de plakken aubergine en laat ze ongeveer 30 minuten uitlekken. Grill de daarna de plakjes aubergines.
2. Maak de saus: Verhit 3 el olijfolie in een pan. Fruit ui, totdat deze goudbruin zijn. Voeg de peterselie en knoflook toe en vervolgens het gehakt. Bak op middelhoog vuur, totdat het bruin begint te worden. Voeg kaneelpoeder, oregano en laurierblad toe, breng op smaak met peper en zout. Blus met wijn en voeg pasata toe. Laat 30 minuten pruttelen. Af en toe roeren. Verwarm oven op 180 °C.
3. Bak ondertussen de aardappelschijfjes in olijfolie. Doe de helft van de gegrilde aubergine in de ovenschaal schikken, vervolgens de helft van de gebakken aardappels. Schep de helft van de saus op, druk plat met de achterkant van een grote lepel. Herhaal dit met de tweede helft van aubergine, aardappels en vlees (zie illustratie).
4. Tot slot maak je de bechamelsaus. Smelt boter in een steelpan. Klop de bloem erdoor, blijf roeren, schenk geleidelijk de warme melk toe. Is de saus een gladde massa, voeg dan nootmuskaat, peper en zout toe. Laat zachtjes aan de kook komen en blijf 5 minuten roeren.
5. Lepel de saus over in de ovenschaal. Zet de moussaka 45 minuten tot een uur in de oven, totdat deze begint te borrelen en de bovenkant goudbruin is. Serveer eventueel met een salade.

Eigenlijk moet je de moussaka heel mooi in 4-kanten snijden, maar omdat ik met moest haasten heb ik het helaas te snel uit de oven gehaald, maar was niet minder lekker hoor!

WWW.BONAPETIT.NU