

Moussaka

Wat heb je nodig

250 gram gehakt
1 courgette
500 gram aardappelen
1 blik tomatenblokjes
1 blikje tomatenpuree
1 eetlepel olie
100 ml water

1 teentje knoflook
1 ui
1 theelepel oregano
50 gram geraspte kaas
1 mespuntje zout
1 snufje peper



Schil en was de aardappelen en snijd ze in plakken.
Doe ze met het water in de pan en zet hem op de kookplaat.
Breng ze aan de kook, op de hoogste stand.
Laat ze 8 minuten koken, op de laagste stand en giet ze daarna af.



Pel de knoflook.
Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Was de courgette en dep hem droog met keukenpapier.
Schaaf de courgette in dunne plakjes, met de kaasschaaf.
Doe de olie in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.



Doe de ui en de knoflook in de koekenpan en bak 3 minuten.
Doe het gehakt erbij, strooi er peper en zout over en rul het 5 minuten.
Doe de tomatenblokjes, tomatenpuree en oregano erbij.
Roer het door elkaar en laat de saus 10 minuten zachtjes pruttelen.



Zet de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in.
Doe de helft van de courgetteplakjes in de ovenschaal.
Leg de helft van de aardappelplakken er bovenop.



Schep de helft van de saus over de aardappelplakken.
Leg de rest van de courgetteplakjes op de saus.
Strooi de helft van de kaas over de courgetteplakjes.



Schep de rest van de saus in de schaal.
Leg de rest van de aardappelplakken op de saus.
Strooi de rest van de kaas erover.
Zet de schaal in de oven en bak de moussaka in 30 minuten gaar.