

Griekse moussaka

Wat heb je nodig

200 gram gehakt
250 gram aardappelschijfjes (voorgekookt)
1 grote aubergine
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngehakt)
1 blikje tomatenblokjes
125 gram ricotta
25 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

¼ theelepel kaneel
1 snufje nootmuskaat
1 theelepel oregano
1 laurierblaadje
2 snuffjes zout
2 snuffjes peper
2 eetlepels olijfolie

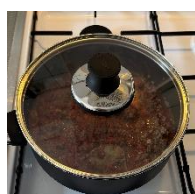


Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.

Bak de ui en de knoflook al omscheppend 2 minuten.

Doe het gehakt, kaneel, oregano, 1 snufje peper en zout erbij.

Doe de nootmuskaat er ook bij en bak alles al omscheppend 5 minuten.



Doe de tomatenblokjes en het laurierblaadje erbij.

Roer alles door elkaar en zet de kookplaat op de laagste stand,

Doe het deksel op de pan.

Laat het 20 minuten zachtjes koken.



Was de aubergine en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de aubergine in dunne plakjes.

Strooi 1 snufje peper en 1 snufje zout over de plakjes.

Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.



Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Bak de aubergine plakjes aan beide kanten in 5 minuten gaar.

Zet de oven op 180 graden en vet een ruime ovenschaal in.

Verdeel de aardappelschijfjes over de bodem.



Leg de helft van de aubergine plakjes op de aardappelschijfjes.

Haal het laurierblaadjes uit de gehaktsaus.

Verdeel de gehaktsaus over de aubergine plakjes.

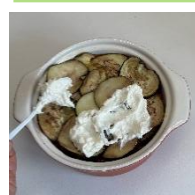


Leg de rest van de aubergine plakjes op de gehaktsaus.

Doe de ricotta in een schaal.

Doe de geraspte kaas erbij.

Roer alles goed door elkaar tot een gladde saus.



Strijk de saus uit over de aubergine plakjes.

Zet de ovenschaal in de oven.

Bak de moussaka in 25 minuten goudbruin en gaar.

Lekker met een Griekse of groene salade.