



Moussaka met varkensgehakt

en romige bechamelsaus



ca. 1u



2 personen

Moussaka is een verrukkelijk gerecht op basis van aubergine of aardappel, dat vaak ook gehakt bevat en veel voorkomt op de Balkan en in het Midden-Oosten. En natuurlijk mag de bechamelsaus niet ontbreken. Onze versie doet zeker niet onder voor het origineel. Integendeel: we verfijnen de moussaka nog eens met een frisse salade met zwarte olijven – een waar feest voor jong en oud!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 grote aubergines
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 250g varkensgehakt
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje kaneel
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 200ml bechamel ^{1,7}
- 50g mesclun
- 1 zakje zwarte olijven

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- bakkwast
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dek de ovenschaal af met een deksel of aluminiumfolie als de moussaka te donker wordt tijdens het bakken.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

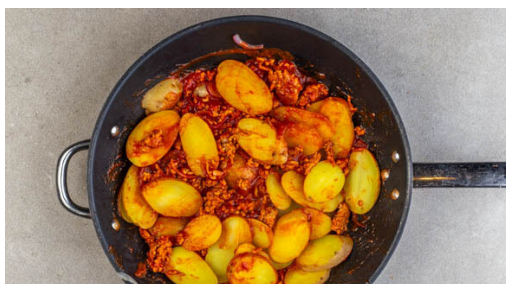
Voedingswaarde per portie

calorieën 1227kcal, vet 78.5g, koolhydraten 84.8g, eiwit 48.4g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng een middelgrote kookpan met ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Snijd de **aubergines** in de lengte in ca. 1cm brede plakken. Snijd de **aardappels** ook in ca. 1cm brede plakken.



4. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **knoflook** en **gehakt** toe en bak ca. 2min mee. Voeg de **tomatenpassata**, **1tl kaneel**, **½tl zout** en **½tl suiker** toe aan de **sous** en laat 2-3min pruttelen. Neem de pan van het vuur en schep de **aardappels** erdoorheen.



2. Aubergine bakken

Verdeel de **aubergineplakken** over een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de **aubergines** rondom met een bakkwast met 2el olijfolie en kruid met een flinke snuf zout. Bak in de voorverwarmde oven 10-12min per kant tot de **aubergines** goudbruin zijn.



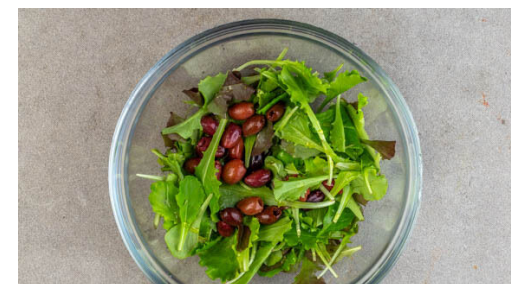
5. Moussaka bouwen

Klop 1 ei los in een kommetje. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **bechamelsaus** met het **geklutste ei** en de **kaas** en kruid met een flinke snuf zout en een snuf peper. Vet een ovenschaal van ca. 20x30cm in met 1tl olijfolie. Verdeel de **helft van de aubergine** over de bodem. Schep de **aardappel-gehaktsaus** eroverheen. Top met de **rest van de aubergine** en eindig met de **bechamelsaus**.



3. Aardappels koken

Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook in ca. 7min bijna gaar. Pel en halveer ondertussen de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Giet de **aardappels** af in een vergiet en laat uildampen.



6. Salade maken

Bak de **moussaka** in ca. 30min goudbruin in de oven. Klop een **dressing** van ½el olijfolie, ½el azijn en een snuf zout. Meng de **mesclun** kort voor het serveren met de **olijven** en **dressing**. Verdeel de **moussaka** over de borden en serveer met de **salade**.