# MOUSSAKA

**Land:** Grieks
**Maaltijd:** Hoofdgerecht
**Porties:** 4 personen
**Bereidingstijd:** 40 minuten + 60 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 2 aubergines
- 450 gram aardappelschijfjes (kant-en-klaar of zelf gesneden)
- 300 gram (vegetarisch) gehakt
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 200 gram passata (tomatensaus)
- 150 ml rode wijn
- 1 tl oregano
- 1 tl kaneel
- 150 ml heet water

**Voor de bechamelsaus**

- 40 gram boter
- 40 gram bloem
- 600 ml melk
- 50 gram geraspte kaas
- beetje nootmuskaat

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de aubergine in plakken van ongeveer 5-10 mm dik. Leg de aubergines op een bakplaat en besprenkel met olijfolie. Bak de aubergines ongeveer 20 minuten in de oven, keer halverwege om.

Verhit een beetje olie in een koekenpan. Bak hierin de aardappelschijfjes tot ze goudbruin en een beetje knapperig zijn.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verhit een beetje olie in een wok of hapjespan en fruit hierin de ui en knoflook even aan. Voeg het (vegetarische) gehakt toe en bak een paar minuten op middelhoog vuur mee. Voeg dan de wijn toe en laat 2 minuten meekoken. Voeg de passata, oregano en kaneel toe, samen met het hete water. Laat ongeveer 15 minuten zonder deksel zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout.

We gaan ondertussen de bechamelsaus maken. Smelt hiervoor de boter in een steekpannetje. Als de boter gesmolten is, roer je de bloem erdoor. Laat 1-2 minuten op laag vuur staan, zodat de bloem een beetje kan garen. Warm de melk op (bijv. in de magnetron). Voeg dan beetje bij beetje de warme melk toe, terwijl je met een garde stevig roert. Zorg dat er geen klontjes ontstaan. Laat op laag vuur zachtjes koken en blijf continu roeren, tot de saus indikt tot een vla. Draai dan het vuur uit. Voeg de geraspte kaas toe en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Vet een grote ovenschaal in. Verdeel de aardappelschijfjes over de bodem. Giet hier de gehakt-tomatensaus op. Leg hier de plakjes aubergine op. Giet als laatste de bechamelsaus over de schotel.

Bak de moussaka 50-60 minuten in de oven, tot de bovenkant mooi goudbruin is.