



## Griekse moussaka

*Een rijke Griekse ovenschotel met laagjes gegrilde aubergine, gekruid gehakt en een romige bechamel. Comfortfood op zijn best, en ideaal om vooraf te maken.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE          |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| <b>45'</b>    | <b>50'</b> | <b>6</b> | <b>Ovenschotel</b> |

### Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 500 gr gemengd gehakt
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 400 gr gepelde tomaatstukjes (1 blik)
- 2 el tomatenpuree
- 1 kl gemalen kaneel
- 1 dl rode wijn
- 4 el olijfolie

50 gr boter  
50 gr bloem  
5 dl volle melk  
100 gr geraspte belegen kaas  
2 eierdooiers  
gemalen nootmuskaat  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de aubergines in plakken van 1 cm dik. Bestrooi ze royaal met zout en laat 20 minuten uitlekken in een vergiet. Dep ze daarna goed droog met keukenpapier.
- 2.** Bestrijk de aubergineplakken met olijfolie en bak ze in porties goudbruin in een grillpan of onder de grill van de oven. Leg opzij.
- 3.** Verwarm 2 el olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Stoof de fijngesnipperde uien glazig, voeg de gehakte knoflook toe en fruit nog 1 minuut mee.
- 4.** Voeg het gehakt toe en bak het rul op hoog vuur. Roer de tomatenpuree en de kaneel erdoor en bak 1 minuut mee. Blus met de rode wijn en laat even verdampen.
- 5.** Voeg de tomaatstukjes toe, breng aan de kook en laat de saus 20 minuten zachtjes inkoken tot ze gebonden is. Kruid met peper en zout.
- 6.** Maak de bechamel. Smelt de boter op matig vuur in een steelpan. Roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen onder voortdurend roeren. Giet er al kloppend de melk bij, beetje bij beetje, tot een gladde, gebonden saus. Laat 3 minuten zachtjes doorkoken.
- 7.** Haal de bechamel van het vuur. Roer de geraspte kaas en de eierdooiers erdoor en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 8.** Verwarm de oven voor op 180 graden (boven- en onderwarmte).
- 9.** Vet een ovenschotel in en schik er een eerste laag aubergineplakken in. Verdeel de gehaktsaus er gelijkmatig over. Dek af met de resterende aubergineplakken.
- 10.** Giet de bechamel gelijkmatig over de bovenste laag aubergine en strijk glad.
- 11.** Bak de moussaka 50 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant mooi goudbruin is. Laat minstens 15 minuten rusten voor je ze aansnijdt, zo blijven de lagen netjes.

**Tip**

Moussaka smaakt de volgende dag nog beter. Maak ze gerust de avond op voorhand, laat volledig afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast. Snijd in porties en warm op in de oven op 160 graden gedurende 20 minuten.

**Lekker met**

Een frisse groene salade met komkommer, olijven en fetakaas past hier perfect bij.

**Dranktip**

Kies voor een kruidige Griekse rode wijn zoals een Agiorgitiko uit Nemea, of een stevige Italiaanse Primitivo.

---

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**