Hoofdgerechten / Griekenland

Moussaka



Aubergine, een vleessaus met kaneel en een dikke laag bechamelsaus, gebakken tot hij stevig genoeg is om te snijden.

Tijd 115 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 stuks Aubergines – in centimeterschijfjes
- ☐ 600 g Lams- of rundsgehakt
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 120 ml Droge rode wijn
- ☐ 80 g Boter
- ☐ 700 ml Melk
- ☐ 80 g Kefalotyri of Parmezaanse kaas – geraspt
- ☐ Zout, peper en nootmuskaat — naar wens
- ☐ 2 stuks Aardappelen – in dunne plakjes gesneden
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 400 g Tomaten uit blik
- ☐ 1 theelepel kaneel
- ☐ 80 g gewone bloem
- ☐ 2 stuks Eidooiers
- ☐ 60ml Olijfolie

Zo maak je het.

01 Zout de aubergineplakken, laat ze een half uur in een vergiet liggen en dep ze daarna droog. Bestrijk ze met olie en rooster ze twintig minuten op 200 °C tot ze zacht en goudbruin zijn.

02 Fruit de ui tot ze zacht is, voeg het gehakt toe en kook, waarbij de klontjes worden gebroken, tot elke druppel water is verdwenen en het vlees bruin begint te worden. Giet de wijn erbij en laat inkoken.

03 Voeg de knoflook, tomaten en kaneel toe en laat twintig minuten sudderen. De saus is goed als een lepel die over de bodem wordt getrokken een spoor achterlaat.

04 Smelt de boter, klop de bloem erdoor en laat een minuut koken. Giet warme melk in een dunne stroom, klop zonder te stoppen, en kook tot de dikte van zure room. Voeg van het vuur de nootmuskaat, de dooiers en de helft van de kaas toe.

05 Maak laagjes: aardappel, aubergine, vleessaus, nogmaals aubergine. Giet de bechamelsaus erover en strooi de rest van de kaas erover.

06 Bak gedurende vijfenveertig minuten op 180 °C tot de bovenkant goudbruin is. Laat het een half uur staan voordat je het aansnijdt: hete moussaka snijdt niet, maar zakt in.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Original: Cuklev / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / moussaka