

# Moussaka

Ingrediënten: (voor 8 personen)

- 2 teentjes knoflook
- 2 potjes à 240 gr. zwarte olijven zonder pit
- Tabasco
- 1.000gr aardappelschijfjes ( 1.100 gram aardappelen)
- 2 blokken à 300 gr fetakaas
- 2 potten à 500 gr tomatensaus gekruid (zelf maken: zie volgende pag.)
- 2 aubergines
- 2 tl kaneel
- 2 bakjes kers-tomaten
- 2 courgettes
- Ketchup
- 2 chalotten
- 1.000 gr gemengd gehakt
- ± 750 gr\_Bechamelsaus (zie onder)



Materialen:

Grille-ijzer

Meerdere ovenschalen.

Bereiding

Gehakt rullen met chalot en knoflook, kaneel, paar druppels tabasco en ketchup erbij. Dit in een ovenschotel, de gegrilde aubergine er op leggen. Ook de gegrilde courgette erop leggen. Tomatensaus er over, gehalveerde tomaatjes en olijven erop, aardappelschijfjes( deze eerst ½ gaarkoken) erop en daar bechamelsaus over. Feta er over brokkelen en 30 minuten in de oven op 180°C

**Bechamelsaus:**

Ingrediënten: Goed voor 7,5 dl saus.

- 100 gr. boter
- 60 gr. bloem
- Snufje nootmuskaat
- 9 dl. melk
- 1 à 2 laurierblaadjes



Verhit op een laag vuur de boter in een steelpan.

Doe de bloem en de nootmuskaat erbij en laat alles al roerend 1 minuut koken.

Haal van het vuur en doe er geleidelijk de melk doorheen.

Doe het laurierblaadje erbij , zet de pan weer op het vuur en laat al roerend zachtjes koken tot je een dikke saus krijgt. Breng op smaak met peper en zout, ev. paprikapoeder en dek af met plasticfolie zodat er geen vel op komt en laat afkoelen. Haal het laurierblaadje eruit.



Tomatensaus: zie volgende pagina!



Hij snijdt de mousaka!!

## Tomatensaus:

Ingrediënten:        Goed voor ± 1 liter saus.

650 gr. pruimtomaten  
15 blaadjes basilicum  
10 teentjes knoflook, geperst  
5 eetlepel tomato passata  
10 theelepels extra vierge olijfolie



Verwijder de zaadjes van de tomaten en pureer ze samen met de basilicumblaadjes in de keukenmachine (of snijd de tomaten en het basilicum heel fijn en roer alles door elkaar)  
Roer het knoflook, de passata en de olijfolie erdoor en breng op smaak. Laat voor gebruik tenminste 30 minuten staan zodat de smaken goed in kunnen trekken.