

Moussaka met bechamelsaus



Moussaka met bechamelsaus

Bak de plakken aubergine, eventueel in 2 delen, in 4 eetlepels olie goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Verhit 2 eetlepels olie in een grote koekenpan, voeg gehakt toe en bak het in circa 10 minuten rul en bruin. Voeg ui, knoflook, 2 eetlepels peterselie en oregano toe en bak even mee.

Giet wijn erbij en voeg tomatenpuree, tomaatblokjes en kaneel toe. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 45 minuten intussen voor de bechamelsaus melk tegen de kook aan. Smelt boter in een andere pan, roer bloem erdoor en bak enkele minuten mee. Klop geleidelijk hete melk erdoor.

Laat indikken tot een dikke saus. Roer kaas erdoor en laat afkoelen tot lauwwarm. Klop eieren erdoor en nootmuskaat naar smaak. Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak in de ovenschaal een bodem van een derde van de aubergine. Schep de helft van de vleessaus erop, gevolgd door weer een laagje aubergine en de resterende vleessaus. Dek af met de laatste laag aubergine, de bechamelsaus en tot slot de geraspte kaas.

Bak de moussaka 45 minuten in de oven. Bestrooi met de resterende peterselie.

Smakelijk!