

MOUSSAKA

4 personen:

4 el zonnebloemolie, 2 uien, gesneden, 1 kg aardappels, geschild en gesneden in dunne plakjes van 2 à 3 mm, 300 gr. rundergehakt, 3 el tomatenpuree, 1 aubergine, in blokjes, 1 tl rode paprika, 2 tl zout, 2 eieren, 4 el slagroom of 3 el crème fraîche, 2 el fijngehakte peterselie, zout

Vleessaus bereiden: Verwarm olie in een pan en fruit de uien in 10 à 15 minuten. Voeg 2 el tomatenpuree toe en fruit dit een paar minuten. Voeg dan het vlees toe. Roer het vlees geregeld zodat al het vlees gekleurd is. Voeg de aubergineblokjes, paprika en 1 (!) el. peterselie toe. Laat alles nog 15-20 minuten bakken. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappelmengsel bereiden: Meng de aardappelplakjes met zout, peper en 1 el van de tomatenpuree.

Moussaka bereiden: Verwarm de oven voor tot 250°C. Vet de bodem van een ovenschaal in met een scheutje olie. Bouw de moussaka als volgt op: start met laagje aardappelplakjes, vervolgens schenk je hier een deel van de vleessaus over, bedek dit weer met de aardappelplakjes. Herhaal dit proces tot je alle aardappels en vleessaus gebruikt hebt. Maar let op! Eindig met de aardappels. Moussaka bedekken Zet de schaal in de oven en bak het 15 tot 20 minuten. Klop ondertussen de eieren met crème fraîche of slagroom en de rest van de peterselie. Strooi het ei-room-mengsel over de moussaka en bak op 200°C nog 20 minuten of totdat de aardappels goed gaar zijn.

WIJNADVIES: CHATEAU DE LASTOURS,
CORBIERES 'ARNAUD DE BERRE'

