

# Recept: Moussaka



Een klassiek Grieks gerecht met lagen van groenten, lamsgehakt in een rijke tomatensaus en romige béchamelsaus. Een hartverwarmend ovenschotel perfect voor speciale gelegenheden.

Afbeelding: AH.nl



Aantal personen:  
15 personen



Tijd:  
3-4 uur



Moeilijkheidsgraad  
Gevorderd

## Ingrediënten:

Voor ..... personen

<input type="checkbox"/> (Lams)gehakt	2.500 g		
<input type="checkbox"/> Uien	15	gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Look	10 teentjes	geplet	
<input type="checkbox"/> Wortelen	10	in brunoise	
<input type="checkbox"/> Selder	10 stengels	fijnggehakt	
<input type="checkbox"/> Aubergines	10	in plakjes	
<input type="checkbox"/> Aardappelen	2.500 g	in dunne plakjes	
<input type="checkbox"/> Courgettes	10	in plakjes	
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	400 g		
<input type="checkbox"/> Tomatenpulp	2.000 g		
<input type="checkbox"/> Rode wijn	1 l		

<input type="checkbox"/> Melk (voor béchamel)	3,5 l		
<input type="checkbox"/> Bloem	200 g		
<input type="checkbox"/> Boter	150 g		
<input type="checkbox"/> (Schapen)kaas	500 g	geraspt	
<input type="checkbox"/> Olijfolie	Naar behoefte		
<input type="checkbox"/> Harissa	1 eetlepel	optioneel	
<input type="checkbox"/> Gedroogde oregano	2 eetlepel		
<input type="checkbox"/> Gedroogde marjolein	2 eetlepel		
<input type="checkbox"/> Komijnpoeder	1 eetlepel		
<input type="checkbox"/> Kaneelstokjes	2		
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		

# Bereidingswijze

## De Groenten Voorbereiden

- Pel de uien en snipper ze fijn. Plet de gepelde look tot pulp.
- Zet een ruime stoofpot op een matig vuur. Doe er een scheut olijfolie in en stoof de stukjes ui en de look.
- Schil de wortels en snij ze in brunoise (blokjes van 0,5 cm). Stoof de stukjes wortel mee met de uien.
- Verwijder het loof van de selder en de onderste taaie stukken. Snij de selderstengels in zeer kleine blokjes. Stoof de stukjes selder 10 minuten mee met de uien. Zet daarna het vuur zachter.
- Snij de aubergines in dunne plakjes (hoeft niet te schillen) en leg ze naast elkaar op een grote schaal. Strooi er een flinke snuif zout over en zet ze opzij. Het zout zal een deel van het vocht uit de aubergine trekken. Laat 15 minuten staan
- Spoel het zout van de plakjes aubergine en laat de groente uitlekken.
- Leg op een ovenplaat, strijk in met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet 15 minuten in de oven

## Het vlees

- Neem een braadpan en schenk er een beetje olijfolie in. Zet het vuur hoog, zodat de pan gloeiend heet wordt en bak het gehakt. Bak het gehakt bij voorkeur in beurten, zodat de pan niet te vol ligt.
- Schep het gebakken gehakt in de pot met gestoofde groenten en voeg de tomatenpuree toe. Laat de puree even meebakken.
- Wie van wat pit houdt, kan een beetje harissa toevoegen (optioneel).
- Schenk er de rode wijn bij en voeg de tomatenpulp toe. Voeg de droge kruiden toe: komijnpoeder, oregano, marjolein en een kaneelstokje. Proef en voeg peper en zout toe.
- Zet het deksel schuin op de pot en laat de ragout minstens anderhalf uur sudder op een zacht vuur. Roer af en toe in de saus. Verwijder nadien de kaneelstokjes.

## De Béchamelsaus Maken

- Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur.
- Voeg de bloem toe en roer goed door om een roux te maken. Bak dit een paar minuten.
- Voeg geleidelijk de warme melk toe terwijl je blijft roeren, zodat er geen klontjes ontstaan.
- Blijf roeren totdat de saus dikker wordt en een romige consistentie krijgt.
- Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

## De Moussaka Samenstellen en Afbakken

- Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de aardappelen en snijd ze in zeer dunne plakjes. Snijd ook de courgettes in zeer dunne schijfjes.
- Neem een ruime ovenschaal en olie deze in met een beetje olijfolie. Schenk er een laagje béchamelsaus in.
- Schik daarover een laag aardappelschijfjes en strooi er peper en zout over. Vervolgens een laag courgetteschijfjes en een portie van de saus.
- Dan is het de beurt aan een nieuwe laag aardappelen, een dun laagje béchamelsaus en de schijfjes aubergine. Daarbovenop komt een tweede laag saus en tenslotte de rest van de groenten.
- Eindig met een laagje aardappelschijfjes en een dikke laag béchamelsaus.
- Strooi gemalen kaas over je schotel
  
- Gaar de moussaka in de hete oven gedurende 40 tot 45 minuten, tot de bovenkant goudbruin is. Laat 15 minuten rusten voor het serveren!