



Ingrediënten (4 personen)

- 2 aubergines
- 400 gram zoete aardappels, schoongeboend
- 3 eetlepels olie
- mespunt kaneelpoeder
- 150 gram feta, verkruid

voor de bechamelsaus:

- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 500 ml. melk
- zout en peper
- nootmuskaat

Tip: of een zakje bechamelsaus van Grand Italia

Ik heb de melk eens vervangen door: 200 ml. Yoghurt en 300 ml. Karnemelk ook heel lekker.

voor de [pistou](#) (pesto)

- 1 bosje basilicum + extra om te garneren
- 50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- 100 ml. olijfolie

Bereiden

Snijd de aubergines in plakken van 1/2 cm dik en bestrooi met zout. Leg ze tussen keukenpapier op een bord. Stapel het volgende bord er bovenop en verzwaar met een pan met water. Laat dit zo ongeveer 20-30 minuten rusten. Kook de aardappels met de schil in ongeveer 10 minuten. Verhit boter in een steel pan, roer de bloem erdoor en laat al roerende een halve

minuut garen op laag vuur. Giet er dan de melk bij en klop met een garde tot een mooie bechamelsaus. (Hij gaat een beetje binden) Breng dan op smaak met peper en zout en een snufje nootmuskaat. Pel daarna de aardappels en snijd ze in plakjes. Dep of veeg de aubergine droog en verhit de eetlepels olie in een koekenpan en bak hierin de aubergine plakje om en om tot ze mooi bruin kleuren. Laat uitlekken weer op een bord met keukenpapier en bestrooi ze met wat zout, peper en iets kaneel. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een ovenschaal in en verdeel daarna een lepel bechamelsaus over de bodem van de ovenschaal en vervolg met een laagje aardappel, dan weer iets bechamelsaus, een laagje feta met de aubergine en een beetje pistou. Eindig met een laagje bechamelsaus en wat feta. Bak vervolgens in het midden van de oven goudbruin en garneer met basilicum.

Bron: Boodschappen 06-2019