



ingrediënten (4 personen)

- 1 kg aubergine, zout en 2 uien
- 3 tomaten, olijfolie naar smaak
- 600 gram lamsgehakt
- 1 kopje droge witte wijn
- 1 theelepel suiker
- 1/2 theelepel kaneel
- 1 theelepel oregano
- 2 eetlepels peterselie (vers)
- 60 gram paneermeel
- 60 gram Kefalotiri of Parmezaanse kaas
- 3 kopjes melk
- 4 eetlepels boter
- 6 eetlepels bloem
- nootmuskaat
- 3 eieren

Bereiding.

Misschien wel het beroemdste gerecht uit de Griekse keuken.

Van aubergines, maar ook courgettes of aardappelen, wordt met gehakt en bechamelsaus een smakelijk kunststukje tot stand gebracht. Aubergines schoonmaken, in de lengte in plakken snijden van ongeveer 1/2 cm dik, op een schotel leggen en zout erover strooien en verzwaren met een tweede schotel of bord. Aubergines 30 minuten laten rusten zodat het bittere vocht eruit kan trekken. Uien pellen en snipperen. Tomaten kruislings insnijden en kort in kokend

water leggen, ontvellen en van steel aanzet en pitten ontdoen. Olijfolie verhitten en de aubergine plakken aan beide zijden goudbruin bakken en op keukenpapier laten uitlekken. Daarna 3-4 eetlepels olijfolie verhitten en de ui glazig bakken. Lams gehakt toevoegen en wat water bijgieten. Vlees niet bruin laten worden, alleen laten kleuren. Witte wijn toevoegen. Tomaten in stukken snijden door een zeef drukken en aan het vlees toevoegen. Kruiden met zout, peper, oregano, kaneel en peterselie. Het geheel vervolgens 20 minuten zachtjes laten koken. 50 gram paneermeel erdoor doen en de kaas op 2 eetlepels na toevoegen.

Intussen voor de bechamelsaus melk verhitten, maar niet laten koken en vervolgens apart zetten. Boter smelten en met bloem een donkere roux maken: duur ongeveer 5 minuten. Hete melk langzaam met een garde en al roerend erbij gieten en een gladden saus maken. Saus 10 minuten laten inkoken, hierdoor verdwijnt de melige smaak van de bloem. Oven op 180 graden voorverwarmen. Saus van het vuur nemen en kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Twee eieren los kloppen en door de saus roeren. Rest van de kaas erdoor roeren. In een met boter ingevette en met de rest van de paneermeel bestrooide ovenschaal de bodem met de helft van de aubergine plakken beleggen. Laatste ei los kloppen en door het vlees mengsel roeren en vervolgens over de aubergine bodem verdelen. Afdekken met de rest van de aubergine, de bechamelsaus erover gieten en ongeveer 1 uur in de oven bakken en warm serveren.