



Ingezonden door Guus v/d Pol

Ingrediënten (4 personen)

- 1 pond gemengd gehakt
- 1 pond aardappelen (schijfjes)
- 1 grote aubergine
- 2 sjalotjes
- 1 knoflookteen
- 1 pakje bechamelsaus (Knor)
- 1/2 liter gezeefde tomatenpulp
- 150 gram geraspte parmezaanse kaas
- 125 gram geraspte emmentaler kaas
- olijfolie
- peper
- zout
- oregano

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes van 1 cm dik. Leg de aardappelschijfjes in koud water. Snijd ondertussen de aubergines in plakken van 1 cm dik, je hoeft deze niet te schillen. Doe flink wat olijfolie in de pan en bak de aubergine plakjes aan beide kanten mooi goudbruin. Zorg er steeds voor dat er voldoende olie in de pan zit. Doe er wat peper en zout bij. Leg de aubergine plakken te drogen op keukenpapier op een bord. Snijd daarna de sjalotjes en het knoflookteentje en bak deze glazig in de resterende olie. Doe hierna het gehakt erbij en wat peper, zout en oregano. Giet de tomatenpulp hier overheen, roer alles om en laat lekker stoven op een zacht vuurtje. Maak de bechamelsaus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg twee eetlepels geraspte kaas toe aan de bechamelsaus. Giet een bodempje olijfolie in een

ovenschaal. Leg de aardappelschijfjes op de bodem van de schotel en kruid met wat peper. Zorg ervoor dat je de volledige schotel bedekt. Leg de aubergines op de aardappelen. Schep het gehakt over de aubergines en giet de bechamelsaus erover. Bedek de moussaka met de rest van de kaas en strooi er wat oregano over. Bak de moussaka een uur in een (10 minuten voorverwarmen) oven van 200 graden.

Geef er een tomaten/komkommer salade bij. **Kali Orexi** (Eet smakelijk)