

Ingrediënten voor 4 personen

400 g rundergehakt 3 tenen
knoflook, fijngehakt 1 eetlepel
(pittige) paprikapoeder 1 blik
tomatenblokjes (400 g) 4
eetlepels olijfolie 2 aubergines,
dunne plakjes 700 g
aardappelschijfjes 250 ml
Griekse yoghurt 75 g feta,
verkruid 2 eieren, losgeklopt

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Grieks

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Moussaka

Moussaka

Bereidingswijze

Bak in een Hapjespan het gehakt met knoflook en paprikapoeder rul. Voeg de tomatenblokjes toe en laat alles 10 minuten sudderen tot een dikke saus. Bak de aubergine in gedeelten in een koekpan met hete olie goudgeel. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg afwisselend laagjes aardappel, gehakt en aubergine in een ingevette ovenschaal. Strooi er zout en peper over. Herhaal deze volgorde en eindig met een laag aardappel. Meng de yoghurt met de feta en ei en strijk dit erover uit. Laat de moussaka in de oven 30-40 minuten goudbruin en gaar worden.