

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr. rundergehakt. 1 ui, gesnipperd. 2 tenen knoflook, fijngehakt. 1 blik tomatenblokjes, 400 gr. 2 tl kaneel. 1/2 el gedroogde oregano. 2 aubergines in plakken. 3 el olijfolie. 1 zak aardappelschijfjes, 450 gr. 150 gr. feta, verkruimeld. 2 eieren. 150 ml. griekse yoghurt.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Grieks
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



moussaka met feta en yoghurt

30 min oventijd.

Hulpmiddelen

Lasagneschaal, 2 ltr, ingevet. grillpan, koekenpan.

Bereidingswijze

Bak het gehakt rul in een koekenpan met anti-aanbaklaag zonder olie. Bak de ui en knoflook 1 minuut mee. Roer de tomatenblokjes met de kaneel, oregano en 1 theelepel zout en peper naar smaak erdoor. Laat de saus 10 minuten zachtjes doorkoken. Verwarm de grillpan voor. Bestrijk de plakken aubergine met de olie en grill in 6-8 minuten aan beide kanten mooi bruin en gaar. Verwarm de oven voor op 200 C. Verdeel de helft van de aardappelschijfjes in de schaal en schep de helft van de gehaktsaus erop. Strooi eenderde van de feta erover en leg de helft van de aubergineplakken erop. Herhaal deze volgorde nog een keer. Klop de eieren los met de yoghurt en de rest van de feta en strijk dit uit over de aubergines. Bak de moussaka in de oven in 30 minuten goudbruin en gaar.

Serveertips

Lekker met een frisse groene salade.