

Moussaka

Voor 6 personen

Ingrediënten aardappelpuree

- ✓ 1.2 kg aardappelen
- ✓ 200 gr melk
- ✓ 50 gr boter
- ✓ Peper, Zout & Nootmuskaat

Ingrediënten rode saus

- ✓ 2 rode uien
- ✓ 2 teentjes knoflook
- ✓ 30 gr olijfolie
- ✓ 750 gr gehakt
- ✓ 50 gr rode wijn
- ✓ 1 blikje tomatenpuree
- ✓ 650 gr gepelde tomaten
- ✓ Broodkruim (optioneel)
- ✓ Oregano, paprikapoeder, komijn,
- ✓ peper & Zout



Ingrediënten bechamelsaus

- ✓ 75 gr boter
- ✓ 75 gr bloem
- ✓ 750 gr melk
- ✓ Peper, zout & nootmuskaat

Ingrediënten Afwerking

- ✓ 2 aubergines
- ✓ 2 courgettes
- ✓ Gemalen kaas



Bereiding puree

- ✓ Schil de aardappelen en snij ze in blokjes
 - ✓ Was de blokjes
 - ✓ Plaats de vlinder in de mengbeker en voeg de aardappelblokjes samen met de melk.
 - ✓ Kook 20min/100°/linksdraaiend 1.5
 - ✓ Controleer de gaarheid en breng op smaak met peper, zout & nootmuskaat
 - ✓ Voeg boter toe en meng 30sec/linksdraaiend snelheid 3
 - ✓ Doe de puree in een ovenschaal
-
- Tijdens de bereiding van de puree snijden we de aubergine en courgette in fijne gelijke plakjes.
 - De Aubergineplakjes leggen we op keukenpapier en bestrooien we met zout. Terug afdekken met keukenpapier.

Bereiding rode saus:

- ✓ Pel de knoflook en de uien, doe ze in de mengbeker en hak 5sec/snelheid 5.5
 - ✓ Spatel alles naar beneden en voeg de olijfolie en de lepel tomatenpuree toe .Stoof 3min/120°/snelheid 1
 - ✓ Laat de TM 6min/varoma/linksdraaiend snelheid 2 draaien en voeg het gehakt beetje per beetje toe door de dekselopening.
 - ✓ Voeg de rode wijn, kruiden en de gepelde tomaten toe en sudder 15min/100°/linksdraaiend snelheid 1 , zonder maatbekertje (zet het stoommandje op het deksel).
 - ✓ Indien de saus de lopend is voegen we wat broodkruim toe om hem vaster te maken
 - ✓ Zet de saus apart
-
- Terwijl de saus staat de pruttelen grillen we de courgette plakjes in de grillpan. Zout afvegen van de aubergine en ook bakken in ruim wat olie.
 - De Aubergine en courgette plakjes op keukenpapier laten rusten.

Bereiding bechamelsaus

- ✓ Smelt de boter 2 min/100°C/snelheid 1.5
- ✓ Voeg bloem toe en meng , stop halverwege om te spatelen 3 min/100°C/snelheid 1
- ✓ Voeg de melk toe en kook 8 min/100°C/snelheid 3.5
- ✓ Breng op smaak met peper, zout & nootmuskaat



Dresseren

- ✓ Verwarm de oven op 190° grillen met warme lucht
- ✓ Neem de ovenschaal met de puree
- ✓ Schik daarop de sneetjes courgetteplakjes mooi naast elkaar
- ✓ Op de courgette doen we een laagje rode saus
- ✓ Op de rode saus leggen we de plakjes aubergine mooi naast elkaar
- ✓ Als laatste overgieten we met de bechamelsaus
- ✓ Strooi er gemalen kaas over en zet in de oven voor ongeveer 20 min, voor extra krokant korstje , de laatste 2 min overschakelen naar volledige grill stand.