**Moussaka met Aubergines**

Musaká mé Melitsánes

Moussaka is het misschien wel het beroemdste gerecht uit de Griekse

keuken. Van aubergines, maar ook courgettes of aardappelen, wordt met

gehakt en béchamelsaus een smakelijk kunststukje tot stand gebracht.

**Ingrediënten:**

1 kg aubergines

zout

2 uien

3 tomaten

olijfolie naar smaak

600g lamsgehakt

1 kopje droge witte wijn

peper

1 tl suiker

1½ tl kaneel

1 tl gemalen oregano

2 el vers gehakte peterselie

60g paneermeel

60g Kefalotiri- of Parmezaanse kaas

3 kopjes melk

4 el boter

6 el bloem

Nootmuskaat

3 eieren

Rusttijd aubergines: 30 minuten

Bereidingstijd: 2 uur en 10 minuten

**Bereidingswijze:**

Aubergines schoonmaken, in de lengte in plakken van ½cm dik snijden, op een schotel leggen, zout erover strooien en verzwaren met een tweede schotel. Aubergines 30 minuten laten rusten, zodat het bittere vocht eruit kan trekken. Uien pellen en snipperen. Tomaten kruislings insnijden, kort in kokend water leggen, ontvellen, van steelaanzet en pitten ontdoen. Aubergines afspoelen, laten uitlekken en droogdeppen.

Olijfolie verhitten, aubergines in gedeelten aan beide zijden goudgeel

bakken en op keukenpapier laten uitlekken. Daarna 3-4 eetlepels olijfolie

verhitten en de ui glazig bakken. Lamsgehakt toevoegen en wat water

erbij gieten. 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, suiker, kaneel, oregano en peterselie. Het geheel 20 minuten zachtjes laten koken. 50g paneermeel erdoor roeren en de kaas op 2 eetlepels na toevoegen. Pan van het vuur nemen. Intussen voor de béchamelsaus melk verhitten, maar niet laten koken, apart zetten. Boter smelten en met bloem een donkere roux maken; dit duurt ongeveer 5 minuten. Hete melk langzaam al roerende met een garde erbij gieten en een gladde saus maken. Saus 10 minuten laten inkoken; hierdoor verdwijnt de melige smaak. Oven op 180°C voorverwarmen. Saus van het vuur nemen en kruiden met zout, peper en mespunt nootmuskaat. Twee eieren loskloppen en door de saus roeren. Rest van de kaas erdoor roeren. In een met boter ingevette en met het resterende paneermeel bestrooide ovenschaal de bodem met de helft van de aubergineplakken beleggen. Overgebleven ei loskloppen en door farce mengen. Over de aubergineplakken verdelen en met de rest van de aubergine afdekken. Béchamelsaus erover gieten, ongeveer 1 uur

in de oven bakken en warm in vierkanten gesneden serveren.

Variant:

**Moussaka met Aardappelen**

Musaká mé Patátes

Moussaka bereiden met 1 kg aardappelen in plaats van aubergines. Aardappelplakjes worden rauw, net als de aubergines gebakken. In plaats van voor de gehaktsaus kaneel en oregano te gebruiken, 1 laurierblad toevoegen. Moussaka verder klaarmaken zoals in het recept voor Moussaka met aubergines staat aangegeven.

Variant:

**Moussaka met Courgettes**

Musaká mé Kolokidákia

Moussaka bereiden met 1 kg courgettes in de lengte in plakken snijden

en bakken. Gehaktsaus in plaats van met oregano en kaneel kruiden met

een gehakte knoflookteen, die samen met de ui gebakken wordt.