



Moussaka

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Gehaktsaus

2 el olijfolie
500 g lam- of rundergehakt
2 uien
2 knoflooktenen
3 el tomatenpuree
200 ml witte wijn
400 g gepelde tomaten, gehakt
½ tl komijn
1 tl tijmblaadjes, vers
½ kaneelstokje
1 laurierblad
1 el paprika, gemalen
1 mespunt cayennepeper
zout
peper
¼ citroen, schil
2 el oreganoblaadjes, vers

De uien en de knoflooktenen schillen en fijn snijden. Het gehakt in hete olie aanbraden. De uien, de knoflooktenen en de tomatenpuree toevoegen en fruiten. Met witte wijn blussen en aan de kook brengen. De gepelde tomaten en alle overige ingrediënten tot en met de cayennepeper toevoegen en ca. 10 minuten laten sudderen. Vervolgens het kaneelstokje en het laurierblad verwijderen en met zout en peper op smaak brengen. Oregano en citroenschil toevoegen en mengen.

Bechamelsaus

50 g boter





50 g bloem
400 ml melk
200 g crème fraîche
2 eieren
nootmuskaat, gemalen
peper, uit de molen
zout

Voor de saus de boter smelten, bloem toevoegen en kort laten koken. Melk en crème fraîche toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. De pan van het vuur nemen, eieren toevoegen en goed roeren. Met nootmuskaat, zout en peper op smaak brengen.

Groenten

olijfolie
2 aubergines
450 g aardappelen, vastkokend
zout

De aubergines wassen en in 7 mm dikke schijven snijden. De aardappelen wassen, schillen en in 3 mm dikke schijven snijden.

De aubergine- en aardappelschijven zouten, met olie bestrijken, op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Hot air humid 180 °C gedurende 15 Mins

Prepare

150 g Parmezaanse kaas, geraspt

De aubergines, de aardappelen, de gehaktsaus en de Parmezaanse kaas in laagjes in de ovenschaal doen. De bechamelsaus eroverheen gieten. De vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Hot air humid 180 °C gedurende 1 Hrs

Tips

In plaats van aubergines kunnen ook courgettes worden gebruikt.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm
Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 11.12.2019

