

# MOUSSAKA

## INGREDIËNTEN

---

(Voor 4 à 6 personen)

- 1 kg lamsgehakt
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 gele, 1 groene en 1 rode paprika
- 1 kg aardappelen
- Blik 500 gr tomatenconcassé
- Room
- Gruyèrekaas\*
- 4 uien
- 2 teentjes look
- Olie
- Oregano, peper en zout

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Stoof het lamsgehakt met de in blokjes gesneden uien en de fijngesnipperde teentjes look.
2. Versnijd de aubergine, de courgette, de ajuinen, de gele, groene en rode paprika in grote stukken. Besprenkel alles met look en olie en bak af in de oven op 180°, gedurende 15 minuten.
3. Zet nadien de groenten in een kookpot op het vuur. Voeg er het blik tomatenconcassé en een geutje room aan toe. Kruid dit alles met oregano, peper en zout en laat dit gedurende 10 minuten sudderen.
4. Maak een puree van de aardappelen.
5. Neem een ovenschaal en verspreid het gehakt over de schaal. Doe er het groentenmengsel bovenop en eindig met een laag puree.
6. Strooi gruyèrekaas\* over de puree en bak gedurende 15 minuten op 180° in de oven.

