

Moussaka met kippengehakt

Porties: 4 • Niveau: Moeilijk • Categorie: Diner

Moussaka met kippengehakt is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **400 gram** kipgehakt
- **2** grote aubergines
- zout
- peper
- olijfolie
- **1** grote gesnipperde ui
- **2 theelepels** gedroogde oregano
- **4** tomaten
- **1** zak voorgekookte aardappelschijfjes
- **1** /8 liter melk
- **1** /8 liter rundvleesbouillon van tablet of pot
- **3 eetlepels** boter
- **3 eetlepels** bloem
- **150 gram** feta
- en een rolkeukenpapier

Bereidingswijze

- 1 Was en snijd de aubergine in plakken van 0,5 cm dik.
- 2 Bestrooi aan beide kanten met zout(1 stuk) en laat een kwartiertje uitlekken op keukenpapier.
- 3 Bak ondertussen in een koekenpan de gesnipperde ui(1 stuk), oregano(2 theelepels) en het gehakt(400 gram) aan.
- 4 Doe over in een kom en zet apart.
- 5 Breng op smaak met peper(1 stuk) en zout(1 stuk).
- 6 Was en snijd de tomaten ook in plakken van 0,5 cm dik.
- 7 Dep de aubergineplakken droog en bak ze om en om aan in dezelfde koekenpan in olijfolie(1 stuk) tot ze lichtbruin zijn (pas op, ze zuigen veel olie op).
- 8 Vet een rechthoekige of ronde ovenschaal in met olie en leg de helft van de aardappelschijfjes(1 zak) op de bodem.
- 9 Verdeel hierover de helft van het gehakt(400 gram), dan een laagje aubergine en tomatenplakken, en dan weer gehakt(400 gram).
- 10 Nog een laag aubergine en tomatenplakjes en als laatste de rest van de aardappelschijfjes(1 zak).
- 11 Verwarm de oven voor op 180 graden C.
- 12 Verwarm de bouillon en melk(0,125 liter) samen in de magnetron.
- 13 Laat de boter(3 eetlepels) smelten in een pan met dikke bodem.
- 14 Roer de bloem(3 eetlepels) erdoorheen tot het van de bodem loslaat.
- 15 Giet nu beetje bij beetje de melk(0,125 liter)/ bouillonmix in de pan en breng de saus al roerende aan de kook.
- 16 Laat circa
- 17 minuten
- 18 doorgaren op een laag vuur.
- 19 Roer af en toe door.
- 20 Breng op smaak met peper(1 stuk) en zout(1 stuk).
- 21 Giet de saus over de ovenschotel, verkruimel de feta(150 gram) erover en bak hem in
- 22 minuten
- 23 goudbruin.