



PANATHEA  
extra virgin olijfolie  
ΠΑΝΑΘΕΑ

## *Kretenzische recepten*

*Hoofdgerechten - vlees*



### **Moussaka**

**6 personen**



#### **Ingrediënten:**

3 middelgrote aubergines  
1 eetlepel zout  
1,25 dl olijfolie

#### **Voor de gehaktsaus:**

2 eetlepels olijfolie  
1 grote ui, gesnipperd  
500 gram rundergehakt  
2 eetlepels droge witte wijn  
1 blik tomatenpuree (+/- 400 gram)  
1 eetlepel fijngehakte peterselie  
2 theelepels fijngehakte verse munt  
½ theelepel gemalen kaneel  
¼ theelepel versgemalen witte peper

#### **Voor de kaassaus:**

90 gram boter  
50 gram bloem  
5 dl melk  
2 eieren, licht geklopt  
2/3 kop geraspte romano

#### **Bereidingswijze:**

Snij de aubergine in 1 cm dikke plakken. Aan beide kanten met zout bestrooien, in keukenpapier wikkelen en 1 uur laten staan. Afspoelen met koud water en goed laten uitlekken.

Gehaktsaus: olie verhitten. Bak de uien en het gehakt 10 minuten al roerend om tot het vlees goudbruin en rul is en alle vloeistof verdampt is. Voeg wijn, tomatenpuree, kruiden, kaneel en peper toe en laat het geheel 20 minuten afgedekt sudderen. Af en toe roeren. Verwijder het deksel en laat nog 10 minuten doorsudderen.

Verwarm de oven voor op 180 graden

Kaassaus: boter verhitten, bloem toevoegen en op een laag pitje 2 minuten roeren. Melk langzaam toevoegen. Circa 5 minuten blijven roeren tot het mengsel gaat koken en dik wordt. Nog 1 minuut laten koken, van het vuur nemen. Voeg eieren en kaas toe; roer glad. Verhit de olie in een pan en bak de plakken aubergine goudbruin. Laat ze vervolgens op keukenpapier uitlekken. Leg een derde van de aubergines in een ovenschaal en verdeel de helft van de gehaktsaus eroverheen. Bedek dit met een nieuwe laag aubergines. Herhaal deze handelingen. Giet de kaas erover. Laat het geheel 45 minuten bakken en laat het voor het serveren 5 minuten rusten.

