MAISON PRIMAGO

# GRIEKSE MOUSSAKA

**Ingrediënten voor 4 personen**

- 500 gr kippengehakt (optioneel)
- 150 gr ricotta of roomkaas
- 50 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 blik tomatenblokjes (400 gr)
- 0,5 tl kaneel
- 0,5 tl nootmuskaat
- 1 tl oregano (gedroogd)
- Peper en zout
- Olijfolie

**Voorbereiding:**

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie.
2. Voeg het gehakt, de kaneel, de nootmuskaat, de oregano en wat peper en zout toe en bak dit mee.
3. Voeg de tomatenblokjes bij het gerulde gehakt en laat de saus rustig sudderen. Breng de saus eventueel extra op smaak met peper en zout.
4. Was de aubergines en courgettes en snijd ze in de lengte in hele dunne plakken.
5. Grill de courgettes en aubergines aan weerszijden goudbruin en breng ze op smaak met peper en zout. Je kunt ze grillen in een grillpan en of in de oven gebruiken (180 graden 15 minuten).
6. Meng de ricotta met de Parmezaan en zet apart.

**Bereiding:**

1. Vet een ovenschaal in met wat olijfolie. Verdeel een laagje van de tomaten- gehaktsaus over de bodem van de ovenschaal. Leg daarop om en om een paar plakjes gegrilde aubergine en courgette. Verdeel daarover weer een flinke lepel tomatensaus en aubergine. Ga zo door totdat alles op is en eindig met een laag aubergine/courgette.Verdeel het ricotta mengsel over de aubergine/courgette. (Tot hier kun je het gerecht zelfs een dag van te voren al maken)
2. Bak de moussaka in 25 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven op 180 graden.