



Moussaka met PICCOLO

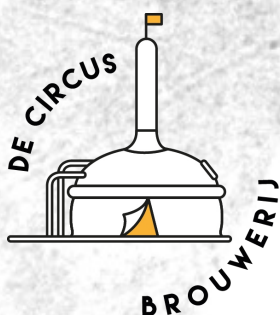


Ingrediënten voor 4 personen

- 1 aubergines in dunne plakjes
- 2 kleine courgettes in dunne plakjes
- 500 gr aardappelen in dunne plakjes
- 2 wortelen in kleine stukjes
- 2 stengels selder in kleine stukjes
- 2 uien, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 500 gr lamsgehakt
- 750 ml melk
- 50 gr boter
- 45 gr bloem
- 80 gr tomatepuree
- 400 gr gezeefde tomaten
- olijfolie
- 1 flesje piccolo van 33cl
- zout en peper naar smaak
- 2 eetlepels versgehakte peterselie
- Snuijfe harissa
- 100 gr versgeraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Bestrooi de plakjes aubergine met zout en leg ze in een vergiet boven de wasbak of een kom. Laat de aubergine 30 minuten tot 1 uur staan, zodat de bittere sappen eruit trekken.
- Maak ondertussen de bechamelsaus. Begin door de melk te verwarmen in een pan (niet koken). Smelt de boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Roer met een klopper de bloem erdoor tot een glad mengsel. Zet het vuur lager en voeg geleidelijk de warme melk toe, onder voortdurend roeren tot het dikker wordt. Breng op smaak met peper en zout. Haal van het vuur en laat iets afkoelen.
- Zodra de sappen van de aubergine goed zijn uitgelekt, spoel je de aubergine af, knijp uit en dep droog met keukenpapier.
- Verhit de resterende 2 eetlepels olie in een grote koekenpan op laag vuur. Bak hierin de ui en de look tot deze glazig zijn. Voeg de stukjes wortel en selder erbij en stook deze een paar minuten mee.
- Neem een pan en schenk er een beetje olijfolie in. Zet het vuur hoog, zodat de pan gloeiend heet wordt en bak het lamsgehakt. Er mogen gerust nog brokjes gehakt in zitten, dus plet het vlees niet teveel.
- Blus het gehakt met het flesje Piccolo en laat het inkoken op een zacht vuurtje.



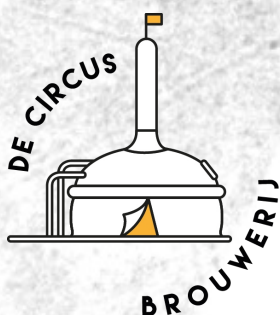
De Circus Brouwerij
Pontstraat 25—8551 Heestert
info@circusbrouwerij.be
<http://www.circusbrouwerij.be>



Moussaka met **PICCOLO**



- Schep het gebakken lamsgehakt in de pot met gestoofde groenten en voeg de tomatenpuree toe. Laat de puree even meebakken. Kruid het geheel af met peper, zout en harissa naar eigen smaak. Voeg de gezeefde tomaten toe aan de mengeling. Breng aan de kook en laat sudderen tot het overtollige vocht verdampt is. Roer aan het eind van de kooktijd de peterselie door het mengsel en haal van het vuur.
- Vet een ruime ovenschaal in met olijfolie, leg op de bodem een klein laagje bechamelsaus (ongeveer 1/4), schik daarboven de aardappelschijfjes en kruid af met peper en zout. Boven de aardappelschijfjes leg je een laag courgetteschijfjes en daarboven een portie gehaktmengeling.
- Dan is het de beurt aan de tweede laag aardappel, een dun laagje bechamelsaus (ongeveer 1/4) en daarna de aubergineschijfjes. Bovenop de aubergine komt de rest van het gehaktmengsel en dan de rest van de aardappelschijfjes. Op het einde doen we de rest van de bechamelsaus.
- Bestrooi het geheel op het einde met de kaas en zet de ovenschaal voor 45 à 50 min in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en stevig is.



De Circus Brouwerij
Pontstraat 25—8551 Heestert
info@circusbrouwerij.be
<http://www.circusbrouwerij.be>