

OVENSCHOTELS - GRIEKSE MOUSSAKA

by Carola van Bemmelen.



BEREIDING

VOORBEREIDING 25 MINUTEN - BEREIDING 30 MINUTEN

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de aardappelen kort (5 minuten) of stoom ze eventjes in een stoommandje. Verhit de kokosolie in een pan en bak hierin de ui en knoflook. Snijd ondertussen de aubergine en tomaat in stukjes. Voeg de aubergine en tomaat toe en bak het geheel tot het lekker zacht is (zo'n 15 minuten). Voeg peper en zout naar smaak toe.

Neem een ovenschaal en begin met een laag groenten, dan aardappelschijfjes, gevolgd door groenten, totdat het op is. Eindig met een laag groenten. Kruimel de buffelmozzarella en verdeel de mozzarella over de groenten. Zet de moussaka 30 minuten in de oven. Serveer eventueel met een groene, simpele salade.

INGREDIËNTEN

(c) www.de-gelukkige-eter.nl

VOOR 4 PERSONEN

- 1 kilo zoete aardappelen, geschild en in plakjes
- el kokosolie of roomboter
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 500 g tomaat
- 2 aubergines
- 2 bollen buffelmozzarella
- Zout en peper naar smaak