Moussaka met Kalkoengehaktballetjes

45 min. + oven: ± 25 min.

10 personen



Ingredients

- 1.5 kg Kalkoengehaktballetjes
- 250 g ui
- 250 g wortelen
- 150 g selder
- Scheutje olijfolie
- 2 teentjes look
- Scheutje witte wijn
- Enkele takjes oregano
- 1 takje rozemarijn
- 100 g tomatenpuree
- 1 l gepelde tomaten in stukjes
- 1.5 kg aardappelen
- 1 l melk
- 50 g boter
- 60 g bloem
- 2 aubergines
- 250 g schapenkaas
- Peper & zout
- Nootmuskaat

Preparation

Reinig de ui, de wortelen en de selder. Snij de groenten in fijne brunoise en bak ze aan in een scheutje olijfolie.
Snij de look fijn, voeg deze bij de groenten en blus met een scheutje witte wijn.
Voeg er de rozemarijn, de oregano, de tomatenpuree en de gepelde tomaten aan toe. Laat dit geheel een 15-tal min. sudderen. Kruid af met peper en zout.

Schil de aardappelen en snij ze in plakken van 1 cm.
Pocheer ze ± 4 min. in gezouten water.
Haal de aardappelen uit het water en laat ze vervolgens uitlekken.

Smelt de boter (50 g) en voeg er de bloem (60 g) bij. Laat goed drogen en voeg er beetje bij beetje de melk aan toe. Laat even doorkoken, kruid af met nootmuskaat, peper en zout.

Snij de aubergines in plakken, kruid ze en bak ze kort aan beide zijden in een pan met olijfolie.

Neem een vuurvaste schotel en napeer met een laagje bechamel.
Leg er de aardappelschijfjes op en leg dan de Kalkoengehaktballetjes op de aardappelen

kalkoengehaktballetjes op de aardappelen.
Napeer met de tomatensaus.
Leg nu een laagje aardappelen en napeer met bechamel.
Leg de gebakken aubergines op de bechamel en bestrooi vervolgens met schapenkaas.

Gaar de schotel in een oven van 180°C gedurende ± 25 min.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be