

## **Moussaka**

Dit is een 'light' en snelle versie van de traditionele Griekse moussaka.

Nodig voor drie personen:

350 g rundergehakt – 2 kleine courgettes (of 1 courgette en 1 aubergine) – 3 of 4 tomaten (ontveld, in stukjes en zonder pitjes) – 1 grote ui – olijfolie – zout/peper – mespunt kaneel – twee eetlepels gehakte peterselie (zo mogelijk platte peterselie) – 3 of 4 gekookte aardappelen, in plakjes – geraspte kaas – kookroom (room culinair of Blueband finesse).

Snijd de courgettes in plakjes en daarna in de helft. Als je ook aubergine gebruikt, moet je deze een half uur van te voren voorbereiden (in plakken snijden, aan twee kanten met zout bestrooien, in laten trekken, afspoelen onder de kraan, droogdeppen). Snipper de ui. Bak het gehakt rul in een grote braadpan in een ruime eetlepel olijfolie. Voeg de ui toe en bak tot deze glazig is. Voeg de kaneel toe. Voeg de courgette/aubergineplakjes toe en bak een minuut of tien. Voeg de tomaat toe, de peterselie en zout/peper naar smaak. Bak al omscheppend vijf minuten op middelhoog vuur. Laat dan alles met deksel op de pan nog vijftien minuten sudderen.

Doe de helft van het vleesmengsel in een ovenschaal. Leg de plakjes aardappel erop. Doe de andere helft van het vleesmengsel er boven op. Strooi er een laagje geraspte kaas over en tot slot (niet té veel) room. Zet de schaal 30-40 minuten in een voorverwarmde oven (220 graden).

Eet er een salade bij. Drink ouzo vooraf en rode wijn bij het eten...