



Zelf moussaka met truffelkaas maken



Ingrediënten

- 1 aubergine
- 4 grote aardappelen
- 1 Henri Willig biologische truffelkaas
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 pot truffelsaus
- 4 tomaten
- 1 pakje pastasaus / passata
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 pak vegetarische gehakt
- snufje Italiaanse kruiden
- snufje paprikapoeder

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snij deze in dunne plakjes. Kook of stoom deze gaar.

Ondertussen snij je de ui, knoflook, tomaat en de aubergine. De aubergine is 10 minuten op 200 graden in de airfryer gegaan.

Fruit de ui en knoflook en bak het vegetarische gehakt rul. Na ongeveer 5 minuten voeg je de pastasaus, tomaten blokjes, paprika poeder en de Italiaanse kruiden toe. Nu is de gehaktsaus klaar.

Tijd om de ovenschaaltjes te vullen! Hier zijn meerdere kleine schaaltes gebruikt, maar het kan ook in een grote schaal.

Begin met een laag aardappels en vervolgens een laag gehaktsaus dan een laagje aubergine, nu een laag truffelsaus vervolgd door een laag tomaten. Dan weer een laag aardappels en zo ga je door dat je schaal vol is. Rasp de truffelkaas tot je een royale laag op de overschaal hebt.

Deze kleine schaaltes gingen 30 minuten op 180 graden in de oven.

Eetsmakelijk!

Dit heerlijke recept is gemaakt door Amanda van @the_cooking_mommy