**Moussaka (voor 3 personen)**

Nodig voor de gehaktsaus:

300 - 350 gram rundergehakt

2/3 Blik gepelde tomaten-blokjes

Klein blikje tomatenpuree

2 kleine laurierblaadjes

1 theelepel gemalen piment

2 theelepels kaneel

3 theelepels oregano

Knoflookpoeder

1 grote ui (zeer fijn gesneden/gehakt)

Nodig voor de vulling:

450 - 500 gram aardappelschijfjes

2 aubergines

2 zakjes Grand’Italia bechamelsaus

Geraspte kaas

Bereiding:

Doe een scheutje arachideolie in een hapjespan en doe de ui en de laurierblaadjes in de pan om de uitjes in ongeveer 10-15 minuten zacht en glazig te bakken, niet bruin laten worden. Doe nu het gehakt erbij samen met de knoflook. Zet het vuur wat lager en laat het gehakt rullen (doe dit dus op laag vuur om te voorkomen dat je knoflook verbrandt). Doe dit totdat het gehakt bruin wordt en het vet/vocht weg is. Doe nu de tomatenpuree erbij en bak dit even mee. Nu kun je het blikje gepelde tomaten erbij doen, samen met de oregano, de gemalen piment en de kaneel. Breng dit zachtjes aan de kook totdat het mengsel een goede consistentie heeft. Haal nu de laurierblaadjes uit het mengsel en breng verder op smaak met zout en peper. Zorg dat het mengsel goed op smaak is, dit wordt namelijk de smaakmaker van de moussaka. Doe vervolgens wat braadboter in een pan en bak de aardappel schijfjes tot ze flink bruin zijn. Laat de aardappelplakken daarna uitlekken op keukenpapier (ook de bovenkant afdeppen). Snijd nu de aubergines in de lengte in dunne plakken. Doe een scheut olie in de pan en bak de aubergines om en om mooi bruin. Het kan zijn dat je tussentijds af en toe wat olie erbij moet doen. Laat deze plakken ook op keukenpapier uitlekken. Zorg dat de ovenschaal goed is ingevet en begin met een laagje aardappelschijfjes op de bodem. Doe dit niet dakpansgewijs, maar leg gewoon de bodem zo ver mogelijk vol. Verspreid hierop het gehakt met een spatel en druk het goed aan. Doe nu alle aubergineplakken erboven op en zorg dat alles goed bedekt is. Dit alles sluit je af met weer een laag aardappelen. Druk alles zachtjes aan. Maak de bechamelsaus klaar en rasp er wat nootmuskaat door. Giet de bechamelsaus over de moussaka en rasp tot slot nog wat kaas erover. Bak de moussaka 45 tot 60 minuten op 180° totdat de bovenkant mooi goudbruin is. Als dit niet gebeurt, de oven de laatste 10 minuten op 210 graden en blazen zetten.