**Pastitsio (Griekse pasta-ovenschotel)**

Nodig:

500 gram rundergehakt

½ blik tomatenblokjes (400 gram)

30 ml witte wijn

½ blikje tomatenpuree (kleintje)

1 ½ laurierblaadje

1 ½ pimentkorrel (heel)

2 theelepels kaneel

3 theelepels oregano

2 teentjes knoflook (geperst)

1 ½ ui (middelgroot)

1 zakje bechamelsaus

50 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

snuf nootmuskaat (liefst vers geraspt)

Nog wat extra geraspte kaas voor de bovenkant

250 gram buispasta (liefst Griekse pasta voor pastitsio)

extra vierge olijfolie

arachide olie

zout

peper

Bereiding:

Doe allereerst een scheutje olie in een hapjespan en doe de uitjes, de pimentkorrels en de laurierblaadjes in de pan. Laat dit in ongeveer 15 minuten op niet al te hoog vuur zacht en glazig worden. Niet bruin laten worden. Nu mag het gehakt erbij, samen met de knoflook. Zet het vuur laag en laat het gehakt rullen. Zorg dat je ondertussen het gehakt met een spatel regelmatig doorwerkt zodat je grote stukken gehakt voorkomt. Laat de laurierblaadjes voorlopig nog even meebakken voor de smaak. Haal eerst de pimentkorrels uit de pan nu je ze nog kunt vinden. Doe daarna de tomatenpuree erbij en bak dit even mee. De wijn mag erbij om het geheel af te blussen. Laat het geheel even door sudderen totdat het meeste vocht en de alcohol is verdampt. Nu mag je het blikje met tomatenstukjes erbij doen, samen met de oregano en de kaneel. Breng dit zachtjes aan de kook totdat het mengsel een goede consistentie heeft en wat is ingedikt. 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 je pastitsio. Wanneer het goed op smaak is zet je het mengsel even weg om verder te gaan met de rest. Kook de pasta in water met voldoende zout totdat de pasta beetgaar is. De pasta moet niet té gaar worden omdat het nog in de oven nagaart. Giet de pasta af en spoel de pasta goed af met koud water. Zodra het meeste water eraf is meng je het geheel met wat olijfolie door elkaar zodat het niet gaat plakken. Zet de pasta eerst apart. Maak nu de bechamelsaus en roer er tot slot de geraspte kaas erdoor en geraspte verse nootmuskaat door. Tot slot is een flinke snuf kaneel erbij gewenst voor een extra kick. Verwarm de oven ondertussen alvast voor op 180 graden. Lepel twee flinke lepels van de bechamelsaus door je gehaktsaus. Dit zorgt ervoor dat je gehaktsaus straks mooi stevig wordt in de oven. Doe nu de helft van de pasta in de ovenschaal en lepel er wederom een flink aantal lepels bechamelsaus door. Dit zorgt ervoor dat je pastitsio goed smeuïg blijft. Druk de onderste laag goed aan en zorg dat de bodem goed bedekt is. Rasp voor de smaak nog wat van de Grana Pandano erover. Nu ga je alle gehaktsaus mooi gelijkmatig verdelen over de onderste laag pasta. Druk alles goed aan. Verdeel nu de andere helft van de pasta over het gehaktmengsel. Zorg dat alles ook hier wederom goed verdeeld is. Druk goed aan. Tot slot giet je de resterende bechamel over de laatste laag pasta. Verdeel dit goed zodat het in alle hoekjes zit en een mooie laag vormt.

Rasp tot slot nog een klein beetje Grana Pandano kaas over de bovenkant. Dit zorgt straks voor een mooi goudbruin korstje. Dek de schotel af met aluminiumfolie en bak het geheel in de (voorverwarmde) oven voor ongeveer 30 minuten. Haal na het half uur de aluminiumfolie eraf en bak de pastitsio nog 15 minuten totdat de bovenkant een mooie goudbruin korstje heeft gevormd.

Nu moet je jezelf nog even inhouden, want laat de schotel nog een half uurtje buiten de oven staan, voordat je de pastitsio gaat aansnijden om te serveren. Dit komt de smaak ten goede en zorgt ervoor dat je mooi stukken kunt snijden.