



LINZEN MOUSSAKA

Vorbereidingstijd: 40 minuten | Totale tijd: 1 uur en 10 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 2 el olijfolie
- 500 g gele ui, fijngesneden
- 2 el knoflook, fijngesneden
- 500 g hele rode linzen, gekookt en goed uitgelekt
- 500 g geroosterde kastanjechampignons, grof gesneden
- 500 g geplette tomaten
- 60 g tomatenpuree
- 500 ml natriumarme runderbouillon
- 4 laurierbladeren
- 1 el Griekse oregano, gedroogd
- 1 tl kaneel, gemalen
- 1,5 kg aubergine, in de lengte gesneden in plakjes van 1 cm, gegrild tot zacht
- 1 kg courgette, dun gesneden, gegrild tot zacht
- 6 el boter, ongezoeten
- 125 g bloem
- 1 l melk
- 250 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- 1 tl nootmuskaat
- 1 tl witte peper, fijngemalen
- 3 eigeel

Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Verwarm de olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de ui en knoflook toe en bak 2 minuten.
3. Voeg de linzen, champignons, tomaten en tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee. Roer goed door om alles te mengen.
4. Voeg de bouillon, laurierbladeren, oregano en kaneel toe. Breng dit alles zachtjes aan de kook en laat koken tot het een dikke saus geworden is, ongeveer 15-25 minuten.
5. Terwijl dit kookt, kun je de bechamelsaus maken. Smelt de boter in een kleinere pan op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en bak 2 minuten, blijf constant roeren om een roux te maken. Voeg tijdens het roeren steeds een klein beetje melk toe en blijf roeren terwijl het mengsel indikt, ongeveer 3 minuten. Haal de pan van het vuur en voeg de kaas, nootmuskaat en peper toe. Laat 5 minuten afkoelen en roer er dan het eigeel doorheen. Dek af tot je de saus nodig hebt.
6. Neem voor het opbouwen van de moussaka een diepe ovenschaal en bedek de bodem met de helft van de aubergine voor de eerste laag. Leg alle courgette hier vervolgens haaks op voor de tweede laag. Doe de linsensaus boven op de courgette. Maak dan nog een laag met de resterende aubergine.
7. Giet de bechamelsaus over het geheel en zet de moussaka 30-45 minuten in de oven, tot de bovenkant goudbruin is.
8. Laat de moussaka 10-15 minuten staan voor je hem aansnijdt en serveert.