



## 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
- peper en zout
- 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 15-20 minuten en breng op smaak met peper en zout.
5. Maak ondertussen de bechamelsaus. Smelt de boter in een kleinere pan op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en meng al roerend met de boter tot een egale massa. Gaar dit al roerend op laag vuur voor ca 2-3 minuten. Voeg dan de koude melk toe en roer goed om de roux te laten binden met de melk. Gebruik eventueel kort een garde om de klontjes er uit te roeren, en breng langzaam aan de kook. Kook al roerend ca 2 minuten, haal dan de pan van het vuur en voeg de kaas en nootmuskaat toe en breng op smaak met peper en zout. 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.

