

Vegetarische moussaka

Ingrediënten

- 1 grote aubergine
- 2 grote tomaten, fijngesneden
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepels boter
- 1 eetlepel meel
- 250 milliliter volle melk
- 2 eetlepels gemalen parmezaanse kaas
- 2 eetlepels basilicum

Werkwijze

1. Snijd de aubergine in plakken. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Aubergines lichtbruin laten worden in 15 minuten.
2. Meng de tomaten met de suiker en kook dit 30 minuten in. Doe de helft van de basilicum erin.
3. Smelt de boter; voeg het meel toe en roer 1 minuut. Melk al roerende toevoegen. Voeg de helft van de kaas en de helft van de basilicum toe.
4. Doe in laagjes in een ovenschaal de aubergines en de tomatensaus. Bestrooi de schotel met de rest van de kaas.
5. Zet dit nog 15 minuten in de oven.