**Gegrilde aubergine met moussaka**

aubergines
peper & zout
passata
rode balsamico
verse basilicum
sjalot
knoflook

olijfolie
verse oregano
peterselie
lamsgehakt
tomatenpuree
komijn
kaneel
feta

Snijd de aubergines in schijven, kruid met peper en zout en grill ze tot ze gaar zijn.

Maak een sausje met passata, rode balsamico en gesnipperde basilicum.

**Maak moussaka**: stoof gesnipperde sjalot met geplet knoflook in wat olijfolie. Laat wat verse oregano en gehakte peterselie mee stoven. Bak het lamsgehakt tot losse korrels. Giet het af, want het vlees moet droog zijn. Voeg tomatenpuree toe en kruid met komijn, een snuifje kaneel, peper en zout. Roer alles goed om en laat een kwartiertje sudderen en uitdampen.

Besproei een ovenschotel met olijfolie en vul de bodem met aubergineschijfjes. Leg op elk schijfje een eetlepel tomatensaus en daarop een paar eetlepels moussaka. Sluit af met aubergineschijfjes en strooi daarop geraspte feta.

Zet de ovenschotel in de oven op warmhoudstand tot gebruik.