**Moussaka van aubergine met lam**

sjalot

knoflook

olijfolie

oregano

peterselie

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

lamsgehakt

tomatenpuree

aubergines
lamsgehakt

komijn

kaneel

olijfolie
ouzo
peterselie

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 af, want het moet droog zijn. Voeg tomatenpuree toe en kruid met komijn, een snuifje kaneel, peper en zout.

Snijd de aubergines in de lengte in schijven en bak ze halfgaar in olijfolie.

Maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) met bloem en boter. Leng aan met [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) tot bechamel. Doe er een flinke scheut ouzo bij en roer geraspte feta door de bechamel.

**Opbouw**: schijf aubergine, laagje gehakt, laagje bechamel, laagje geraspte feta. Zet 10 minuten in de oven op 185°C voor het opdienen.