**Moussaka**

ui

knoflook

olijfolie

lams- of rundsgehakt

vloeiende bloem

boter

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

rode wijn

tomatenpuree

ei

peterselie

aubergine

feta

parmesan

oregano

kaneel

kruidnagel

nootmuskaat

Stoof gesnipperde ui met geplette knoflook in olijfolie en voeg het gehakt toe. Bak tot het vlees korrelig is. Voeg toe: tomatenpuree, rode wijn en een kruidenmix van oregano, kaneel, kruidnagel en nootmuskaat. Laat dit sudderen op laag vuur.

Maak een roux met boter en bloem. Voeg [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)toe tot een dikke bechamel. Meng met geraspte feta.

Meng drie eetlepels bechamel met een ei, gesnipperde peterselie en wat geraspte feta en roer dit door de vleesbereiding.

Snijd een aubergine in schijven en bak ze goudbruin in olijfolie.

**In een ovenschotel**: een laag gebakken aubergines en daarop de vleesbereiding. Dek af met de rest van de bechamel en geraspte fetakaas. Zet de schotel 30 à 40 minuten in de oven op 185°C.