

Courgettemoussaka

- 1 courgette
 - ca. 4 eetlepels olijfolie
 - zout
 - peper
 - 1 grote ui
 - 1 pakje gouorn gehakt
 - 2 teentjes knoflook
 - 1 fles sugo casa met kruiden (b.v. Grand Italia)
 - ca. 20 gram verse peterselie
 - 200 gram geraspte kaas
 - 1 bekertje crème fraiche
 - 1 theel. maizena
 - 1 ei
- Extra nodig : lage ovenschaal ca. 30 x 40 cm.



Voorbereiden: Courgettes schoonmaken, wassen en in plakjes van ca. 1 cm. snijden.

In pan 2 eetlepels olie verhitten en courgette snel rondom lichtbruin bakken en uit pan nemen. Bestrooien met zout en peper. Ui pellen en snipperen. In zelfde pan 2 eetlepels olie verhitten. Ui ca. 2 minuten fruiten. Gehakt toevoegen en al omscheppend ca. 3 minuten meebakken. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Sugo casa erdoor roeren, helft van de peterselie toevoegen. Saus ca. 15 minuten laten sudderen. Crème fraiche loskloppen met maizena ei, zout en peper.

Bereiden: Oven voorverwarmen op 200°C. Ovenschaal invetten.

Courgette over bodem verdelen. Rest van de peterselie fijn knippen en er overstrooien. Saus op courgettes scheppen en gladstrijken. Los geklopte crème fraiche erover scheppen. Bestrooien met de geraspte kaas. Moussaka in midden van de oven ca. 25 minuten gaar en mooi goudbruin bakken.