



Bulgarije

Moussaka

500 gr. halfom gehakt
3 tot 4 grote aardappelen
1 ui
1-2 eetlepels olijfolie
1 theelepel paprikapoeder
zout en peper

3 eieren
½ kop yoghurt
1 eetlepel bloem
peterselie

Verwarm de oven voor op 220°C.

Verhit de olie in een pan en rul daarin het gehakt. Bestrooi het met zout en peper en het paprikapoeder. Doe er de fijngesneden uien bij en stook het nog 1-2 minuten onder een deksel.

Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Vet een ovenschaal in. Doe daarin de helft van de aardappelen, daarna het gehakt en daarna de rest van de aardappelen. Giet er zoveel water in dat het allemaal net onder staan. Bak het in de voorverwarmde oven tot het water is verdampt en de aardappelen zacht zijn.

Meng ondertussen de eieren, de yoghurt en het meel, en kruid het met peper en zout. Giet het over de moussaka. Zet de schotel terug in de oven en bak het nog eens tien minuten, tot het mooi bruin is.

Laat het heel even een klein beetje afkoelen voor het serveren. Bestrooi het met peterselie.