



Macedonië

Mycaka - Musaka

Moussaka

1 kg. aardappelen
500 gr. rundergehakt
1 grote ui
1 grote wortel
½ dl. olie
zout en peper
1 el. zoet paprikapoeder

5 dl. yoghurt (10% vet)
3 eieren
1 el. bloem

Snipper de ui en snij de wortel klein. Bak ze heel rustigjes in wat olie tot de ui glazig wordt. Zet het vuur wat hoger en doe er het gehakt bij. Bak het al omscheppend tot het gaat kleuren. Kruid het met zout en peper, zet het vuur uit en meng er het paprikapoeder door.

Schil de aardappelen en snij ze in flinterdunne plakjes. Leg die in laagjes in een ingevette ovenschaal. Daarop schep je het gehakt. Dek de schotel af met een deksel en bak het 40 minuten in een hete oven, 200°C.

Meng de eieren met de melk en de bloem. Giet het over de moussaka en zet het terug in de oven. Verlaag de temperatuur naar 150°C. en bak het nog eens 20 minuten.