



Servië

Musaka

Moussaka

1 kg. aardappelen
2 uien
1 wortel
5-6 rode paprika's
500 gr. gehakt (rund of h.o.h.)
1 tl. vegeta
2 dl. yoghurt
1 ei
zout en peper
olie

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de aardappelen en draai ze samen met 1 ui, zout en peper tot moes in de blender.

Bak de paprika's in de hete oven tot de huid zwart wordt en blaren gaat trekken. Doe ze dan in een plastic zak, blaas er lucht bij en knoop hem dicht. Na een kwartiertje kun je het vel er makkelijk af trekken. Snij de paprika's in de lengte in vieren en verwijder de zaadlijsten.

Ondertussen snipper je de tweede ui en bak je die samen met de fijngehakte wortel in wat olie tot de ui glazig is. Doe er dan het gehakt bij, een theelepel vegeta en bak het al omscheppend goudbruin.

Vet een ovenschaal in met olie. Verdeel de aardappelmassa over de bodem. Daarop leg je het gerulde gehakt; daarop de geroosterde paprika's. Klop het ei los met de yoghurt en een lepeltje olie. Giet het over de moussaka, schuif het meteen in de hete oven en bak het in een half uur gaar.