



Servië

Musaka od komorača

Moussaka met venkel

2 grote venkelknollen

400 gr. kalfsgehakt

Kalfsgehakt, of een mengsel van kalf en varken. Dat is het lekkerst. Maar rundergehakt gaat ook prima.

3 sjalotten

2 eetlepels olijfolie

peper en zout

3 eetlepels tomatenpuree

100 g kaas. Lekker is een kaas als Emmenthaler, vermengd met wat Parmezaan

Maak de venkel schoon: snijd de steeltjes eraf (Nee! Niet weggooien! Zijn heerlijke aromaten voor soep of saus!), en snij van onder de wortelaanzet eraf. Die mag weg. Snijd de knollen dan in blokjes. Blancheer ze 5 minuten in kokend water. Laat uitlekken en knijp er zoveel mogelijk vocht uit.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verhit in een pan de olijfolie en rul het gehakt. Snij de sjalotten in stukjes en doe ze erbij. Als het vlees gaar wordt en de sjalotjes wat gaan kleuren gaan er tomatenpuree en een kopje water bij. Maak het niet te nat, want dan heb je straks soep in plaats van moussaka. Peper en zout erover en nog 5 minuten laten pruttelen.

Vet een ovenschaal in met een beetje olie en schik er afwisselend het gehaktmengsel en de venkel in. Bestrooi het met de geraspte kaas. Zet het 15 minuten in de hete oven. Als het ovenschaaltje goed heet is, de kaas is gesmolten en een beetje goudbruin gaat kleuren, dan is het klaar.

Deze moussaka met venkel gaat prima solo, bijvoorbeeld als lichte lunch, eventueel samen met wat lekker vers gebakken brood. Als je er een complete maaltijd van wil maken, kook dan wat (vastkokende) aardappelen net gaar, snijd ze in dunne plakjes en verdeel ze in laagjes, om en om met de venkel en het gehakt, over de ingevette ovenschaal. De baktijd blijft 15 minuten.