

## Kindermoussaka

### Ingrediënten:

*1/4 aubergine*

*25 à 30 g gemalen of in stukjes gesneden magere rundsteak*

*1 eetlepel tomatenpuree*

*1/2 ui*

*1/2 tomaat*

*1/4 teentje knoflook wat geraspte jonge kaas*

*1 aardappel*

*100 tot 200 ml bechamelsaus*

*olijfolie*

*wat zelfbereide vleesbouillon*

### Bereiding:



Verwarm de oven op 200 °C.

Versnipper de ui, snij de aubergine in schijfjes en bak beide aan in olie.

Bak het vlees mee.

Breng op smaak met peper en voeg er dan de tomatenpuree aan toe.

Meng alles goed onder elkaar.

Was en snij de tomaat in schijfjes.

Pers er wat knoflook boven en meng het onder de tomatenschijfjes.

Was en schil de aardappel.

Snij hem in kleine stukjes en meng er basilicum onder.

Neem een vuurvaste schaal, leg hierin eerst een laag aardappelstukjes, daarboven een laag aubergine-ui-vleesmengsel en leg dan een laag tomatenschijfjes.

Besprenkel het geheel met wat bouillon.

Giet vervolgens de bechamelsaus over de moussaka, strooi er wat geraspte kaas over en zet alles ongeveer 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C.