



Vegetarische Moussaka van de BBQ

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Griekenland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 70 minuten

Ingrediënten:

- **2 grote aardappelen, geschild en in schijfjes van 5 mm**
- **versgemalen zwarte peper**
- **zeezout**
- **1 ui, fijngesnipperd**
- **1 teen knoflook, fijngehakt**
- **250 gram paddenstoelenmix, in stukken van circa 2 cm**
- **olijfolie**
- **400 gram tomaten uit blik**
- **chilipoeder, naar smaak**
- **3 tl gedroogde oregano**
- **2 tl kaneel**
- **2 tl paprikapoeder**
- **2 aubergines, in plakken van 7-8 mm**
- **50 gram boter**
- **50 gram bloem**
- **500 ml volle melk**
- **snufje nootmuskaat**
- **80 gram geraspte belegen kaas**

Bereiding:

- Steek de BBQ aan en verwarm deze voor op directe hitte tot ongeveer 200°C.
- Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes van ongeveer een halve centimeter dik. Kook de aardappelschijfjes in ruim gezouten water gedurende 4 minuten beetgaar. Giet af en laat kort uitstomen.
- Pel en snipper ondertussen de ui fijn. Snijd de paddenstoelenmix in grove stukken van ongeveer 2 cm.
- Plaats een cast iron pan op het rooster en verhit hierin 3 eetlepels olijfolie. Fruit de ui gedurende 2 tot 3 minuten tot deze glazig begint te worden. Voeg vervolgens de paddenstoelen en knoflook toe en bak alles rondom goudbruin.
- Strooi het chili- en paprikapoeder over het mengsel en bak de kruiden ongeveer 30 seconden mee zodat hun aroma's goed vrijkomen.
- Voeg de tomaten uit blik, de helft van de oregano en de kaneel toe. Druk de tomaten met de achterkant van een lepel stuk. Roer alles goed door elkaar en laat de saus rustig inkoken tot een rijke, dikke tomatensaus. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en zeezout.
- Bestrijk de plakken aubergine licht met olijfolie. Grill ze direct boven de hete kolen tot er fraaie grillstrepen ontstaan. Draai de plakken om en grill ook de andere zijde. Laat de aubergines vervolgens uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met de resterende oregano, peper en zout.
- Grill vervolgens ook de voorgekookte aardappelschijfjes kort aan beide kanten zodat ze een subtiele grillsmaak en mooie grillmarkering krijgen.
- Maak nu de bechamelsaus. Plaats een cast iron steelpan op het koelste gedeelte van de BBQ en smelt hierin de boter. Voeg de bloem toe en roer gedurende ongeveer 3 minuten goed door tot een gladde roux ontstaat. Haal de pan van het vuur en voeg de melk beetje bij beetje toe terwijl je blijft roeren. Zet de pan terug op de BBQ en verwarm de saus al roerend tot deze zachtjes kookt. Rasp er een beetje nootmuskaat over en laat de bechamelsaus vervolgens 5 tot 6 minuten indikken tot een mooie, romige structuur. Voeg 60 gram van de geraspte kaas toe en roer deze volledig door de saus. Breng op smaak met peper en eventueel wat extra zout.
- Bouw de BBQ om naar indirecte hitte en stabiliseer de temperatuur opnieuw rond de 200°C.
- Verdeel de aardappelschijfjes over de bodem van een ovenschaal. Leg hierop een laag gegrilde aubergine en verdeel vervolgens een laag van de tomatensaus over het geheel. Herhaal deze lagen totdat alle ingrediënten zijn gebruikt. Sluit af met een royale laag bechamelsaus en bestrooi met het restant van de geraspte kaas.
- Plaats de ovenschaal op het rooster, sluit de deksel en bak de moussaka gedurende ongeveer 40 minuten, of totdat de bovenkant prachtig goudbruin is gekleurd.
- Haal de moussaka van de BBQ en laat deze nog 5 minuten rusten. Hierdoor kan de schaal zich zetten en zijn de lagen straks mooi aan te snijden.
- Serveer warm en geniet van deze vegetarische klassieker met een heerlijke rokerige BBQ-twist.

Καλή όρεξη!