

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Griekse Rondo
- 2 aubergines
- 2 stengels bleekselderij, fijngehakt
- 2 grote wortelen, in blokjes gesneden
- 1 witte ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 250 g linzen, uitgelekt gewogen
- 1 tl Provençaalse kruiden
- ½ tl kaneel
- 150 g ricotta
- 150 g Parmezaanse kaas



Probeer ons veggie moussaka recept met onze Garden Gourmet Griekse Rondo, een gerecht dat u meeneemt op reis. | Garden Gourmet

BEREIDING

1. Verwarm de oven

Verwarm de oven tot 200°C.

2. Bak de Griekse rondo en de aubergine

Verdeel de Griekse rondo met een vork en bak het in een pan. Snijd de aubergine in de lengte in plakjes van 1 cm, spreid ze uit op een bakplaat en besprenkel met olijfolie, zout en peper. Bak 15 tot 20 minuten.

3. Bak de groenten en laat sudderen

Verhit een beetje olie in een pan en bak hierin enkele minuten de ui met de Provençaalse kruiden en kaneel. Voeg dan de knoflook toe met de bleekselderij en wortelblokjes en laat 10 minuten sudderen. Voeg de in blokjes gesneden tomaten en linzen toe, meng goed en laat nog 15 minuten sudderen.

4. Bereid de ovenschaal voor

Neem een ovenschaal en begin met een laagje aubergine. Bedek de aubergines vervolgens met de tomatensaus en een laagje Griekse rondo. Herhaal nog een keer. Meng de ricotta met de Parmezaanse kaas en verdeel over de moussaka.

5. Leg de schaal in de oven

Leg de schaal 10 minuten in de oven. De moussaka is klaar als zich een goudbruin korstje vormt. Serveer onmiddellijk.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)