



Zelf moussaka met truffelkaas maken



Ingrediënten

- 1 aubergine
- 4 grote aardappelen
- 1 Henri Willig biologische truffelkaas
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 pot truffelsaus
- 4 tomaten
- 1 pakje pastasaus / passata
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 pak vegetarische gehakt
- snufje Italiaanse kruiden
- snufje paprikapoeder

Bereidingswijze van de moussaka met truffelkaas

Dit eenvoudige en verrukkelijke recept voor moussaka met truffelkaas is perfect voor elk moment. Dit recept is ideaal voor vier personen en staat in slechts 45 minuten op tafel. Een smaakvolle twist op de traditionele moussaka, gecombineerd met de rijke smaak van truffelkaas. Deze moussaka, een ware traktatie voor liefhebbers van vegetarische gerechten, kan zowel als hoofdgerecht, brunch, lunch of voorgerecht geserveerd worden. Een smakelijke mix van aardappelen, aubergine, vegetarisch gehakt en een unieke truffelsaus. Zelf moussaka maken was nog nooit zo eenvoudig en smaakvol!

Bereidingswijze

- 1: Schil de aardappelen en snij deze in dunne plakjes. Kook of stoom deze gaar.
- 2: Ondertussen snij je de ui, knoflook, tomaat en de aubergine.
- 3: De aubergine is 10 minuten op 200 graden in de airfryer gegaan.
- 4: Fruit de ui en knoflook en bak het vegetarische gehakt rul.
- 5: Na ongeveer 5 minuten voeg je de pastasaus, tomaten blokjes, paprika poeder en de Italiaanse kruiden toe.
- 6: Begin met een laag aardappels en vervolgens een laag gehaktsaus dan een laagje aubergine, nu een laag truffelsaus vervolgd door een laag tomaten. Dan weer een laag aardappels en zo ga je door dat je schaal vol is.
- 7: Rasp de truffelkaas tot je een royale laag op de overschaal hebt.
- 8: Deze kleine schaaltes gingen 30 minuten op 180 graden in de oven.

Klaar om zelf een moussaka met truffelkaas te maken?

Een heerlijke moussaka met truffelkaas is een perfect gerecht voor iedereen die van moussaka houdt met een unieke twist. Eet smakelijk en geniet van elke hap van deze culinaire creatie!