Moussaka met geitenkaas en vegetarisch gehakt



Gebruikte bresc producten



Gemarineerde peperstukjes 1000g



Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g

Ingrediënten

4

- 200 g geitenkaas
- 200 g vegetarisch gehakt
- 100 g Bresc Peperoncini marinati
- 20 g Bresc Ajo de Andalucía
- 3 st tomaten
- 2 st aubergines
- 1 st rode ui
- olijfolie
- cress

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snipper de ui en hak de tomaat. Bak de ui en knoflook aan en voeg de tomaat en het gehakt toe. smoor het door en breng op smaak met peper en zout. Snijd plakken van de aubergine, bestrooi met zout en laat 20 minuten trekken. Spoel de plakken af en dep ze droog. Gril de plakken aan beide zijdes in een grillpan. Smeer een schaal in met olie en leg de plakken aubergine erin. Schep er wat van het vegetarisch gehakt mengsel over, brokker er de geitenkaas over en bestrooi met de peperoncini. Herhaal dit alles en dek af met de geitenkaas. Bak de mousaka 20 minuten in de oven en serveer direct.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000