



Moussaka met truffelkaas



Ingrediënten

- 1 gr Henri Willig biologische Koekaas met Truffelkaas
- 1 aubergine
- 4 grote aardappelen
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 pot truffelsaus
- 4 tomaten
- 1 pakje pastasaus
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 pak vegetarische gehakt
- snufje Italiaanse kruiden
- snufje paprikapoeder

Moussaka met truffelkaas: een eenvoudige en smaakvolle twist op de klassieker. In slechts 45 minuten zet je dit gerecht voor vier personen op tafel. De combinatie van aardappelen, aubergine, vegetarisch gehakt en truffelsaus maakt het perfect als hoofdgerecht, brunch of lunch. Zelf moussaka maken was nog nooit zo eenvoudig én lekker!

Bereidingswijze

- 1: Schil de aardappelen en snij deze in dunne plakjes. Kook tot de aardappel plakjes gaar zijn.
- 2: Snijd intussen de ui, knoflook, tomaat en aubergine in stukjes.
- 3: Plaats de aubergine vervolgens in de oven of airfryer voor 20 minuten. Beide kunnen worden verwarmd op 200 graden.
- 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: Maak de ovenschaal op. Begin met een laag aardappels, vervolgens een laag gehaktsaus, een laagje aubergine, een laag truffelsaus en dan een laag tomaten. Dan weer een laag aardappels en zo ga je door dat je schaal vol is.
- 7: Rasp de truffelkaas over de schaal tot je een royale laag hebt.
- 8: Zet de ovenschaal (of schaaltes) voor 30 minuten in de oven op 180 grade.

Wat maakt truffelkaas zo speciaal?

Truffelkaas heeft een unieke en luxueuze smaak dankzij de truffels. Het is een perfecte combinatie van de aardse, umami-smaak van truffels en de rijke, romige textuur van kaas.

Wat drink je bij truffelkaas?

Truffelkaas past goed bij een lichte witte wijn zoals Chardonnay, een fruitige rosé of zelfs een zachte rode wijn. Voor een meer luxe ervaring kun je het combineren met champagne of een goede port.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Serveer- en variatietips:

- **Extra kruiden:** Voeg extra kruiden toe zoals tijm, oregano of een beetje nootmuskaat voor een extra smaakboost.
 - **Andere groenten:** Varieer met groenten en vervang de aubergine bijvoorbeeld door gegrilde paprika of spinazie. Deze groenten zorgen voor meer diepte in de smaak.
 - **Wijnadvies:** Combineer de moussaa met een heerlijk glas wijn, bijvoorbeeld de Henri Willig Biologische Merlot Wijn.
-