**Vegetarische moussaka**

**Voor 8 personen**

**Benodigdheden:**

* 3 aubergines
* 4 courgettes
* 4 uien
* 4 teentjes knoflook
* 200 gr rode splitslinzen
* 800 ml groentebouillon
* 200 gr geraspte oude kaas
* 400 gr creme fraiche
* 8 el tomatenpuree
* 3 blikjes tomatenblokjes (van 400 gr)
* 4 el bruine suiker
* 8 tl gedroogde oregano
* 4 tl kaneelpoeder
* 8 tl balsamicoazijn
* olijfolie
* peper
* 2 ciabatta’s

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de heteluchtoven voor op 180 graden
* Maak de bouillon
* **Was de groente**
* Snijd de aubergine in de breedte in halve plakjes van 0,5 cm dik
* Snijd de ui
* Snijd de courgette in blokjes van 0,5 cm
* Pers 2 tenen knoflook uit
* Bak de ui glazig, voeg de courgetteblokjes, peper, de uitgeperste knoflook, oregano, kaneel en tomatenpuree toe en bak gaar. Roer af en toe
* Roer de linzen, de azijn, de tomatenblokjes, de bouillon en de bruine suiker door het courgettemengsel.
* Breng het aan de kook en laat 20 minuten zachtjes doorkoken. Roer af en toe
* Leg de aubergineplakken op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met wat peper en zout. Rooster 10 minuten in de oven
* Snijd de ciabatta’s in plakjes, wrijf met een halve knoflookteen over het brood en besprenkel het brood met olijfolie. Breng op smaak met peper en zout
* Schep de tomatensaus in een ovenschaal en leg de aubergineplakken erop
* Smeer de creme fraiche eroverheen en bestrooi met de geraspte kaas
* Bak de moussaka 10 minuten in de oven. Leg de laatste 5 minuten het knoflookbrood ernaast en bak knapperig
* Serveer eventueel met een salade van komkommer (verwijder de zaadlijsten) en verschillende soorten tomaat