



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 40 min | **Bereidingstijd:** 60 min | **Totale bereiding:** 100 min

Bertyn producten: [Veggie Haché](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Moussaka grecque au haché végétarien de seitan

Ingrediënten

- 2 aubergines moyennes
- 2 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 3 tomates
- un filet d'huile d'olive extra vierge (Amanprana)
- 2 Veggie Haché
- une pincée de mélange d'épices Flamuno ou Immuno Botanico-mix (Amanprana)
- 2 cuillères à café de poudre de cumin
- 20 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de persil plat haché
- 1 pot de yogourt grec
- 30 g de feta
- sauce tomate

Bereiding

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Lavez les aubergines et essuyez-les.
3. Piquez-les en plusieurs endroits avec une fourchette et déposez-les sur une plaque de cuisson.
4. Laissez cuire au four pendant 1 heure, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur et soient bien grillées.
5. Faites cuire les pommes de terre en robe des champs à la vapeur, laissez refroidir et découpez-les ensuite en petits cubes.
6. Épluchez l'oignon et hachez-le finement.
7. Pelez et épépinez les tomates et découpez-les en petits cubes.
8. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon.
9. Ajoutez le seitan tout en mélangeant.
10. Faites cuire pendant 5 minutes.
11. Ajoutez les morceaux de tomate et assaisonnez selon votre goût de sel aux herbes et de poudre de cumin.
12. Ajoutez un peu d'eau et faites mijoter le tout à feu doux pendant un petit quart d'heure.
13. Mélangez de temps en temps et terminez en ajoutant le persil finement haché.
14. Coupez les aubergines grillées en deux et évidez-les à la cuillère.
15. Assaisonnez bien la chair d'aubergines avec les épices.
16. Versez la purée d'aubergines chaude dans un plat résistant à la chaleur, ajoutez les pommes de terre et couvrez avec le mélange de seitan.
17. Recouvrez le tout de yogourt grec et semez ensuite de feta émiettée. Servez immédiatement.