Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Voorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 50 min

Bertyn producten: Veggie Gehakt

Bron: bertyn.eu | Chef: Isabel Boerdam | © Isabel Boerdam

Vegan moussaka met aubergine en zoete aardappel

Ingrediënten

Ingrediënten voor de vegan moussaka:

- 2 aubergines
- 2 zoete aardappels
- 1 Veggie Gehakt
- 1 eetlepel Gula Java Safran (Amanprana)
- 1 theelepel kaneel
- ½ theelepel paprikapoeder
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 ui, gepeld en fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, gepeld en fijngesneden
- zout en peper naar smaak

Ingrediënten voor de cashewroom:

- 150 gram rauwe cashews

- 1 citroen, het sap
- 5 eetlepels heet water
- snufje Fleur de sel (Amanprana)

Bereiding

1. Verwarm de ovengrill voor op 220 graden Celsius, en week de cashews in een bakje met kokend water (zorg dat alle nootjes onder water staan).
2. Snij de aubergines en de zoete aardappel in plakken van circa 1 centimeter. Beleg een bakplaat met bakpapier en leg de plakken daarop. Besprenkel met een beetje olijfolie, zout en peper.
3. Grill de aubergine en de zoete aardappel gedurende circa 20 minuten, totdat ze goudbruin en gaar zijn. Zet daarna de oven in hete luchtstand en verlaag de temperatuur naar 180 graden Celsius.
4. Maak de seitan gehakt los met de hand.
5. Verhit olie in een koekenpan en fruit de ui totdat deze glazig begint te worden
6. Voeg het gehakt, knoflook, eetlepel Gula Java Safran, kaneel en paprikapoeder toe en roerbak kort mee.
7. Voeg de tomatenblokjes toe en laat het geheel enkele minuten op laag vuur sudderen. Breng op smaak met zout en peper.
8. Bouw dan de moussaka. Vet een ovenschaal in en leg op de bodem de helft van de tomaten-gehaktsaus, leg daarop een laag met aubergine en zoete aardappel plakken (om en om naast elkaar), daarop de andere helft van de tomaten-gehaktsaus en tot slot daarop weer aubergine en zoete aardappel plakken
9. Zet de schaal in de oven en bak de moussaka 25 minuten gaar.
10. Maak terwijl de moussaka in de oven staat de cashewroom. Giet hiervoor de cashews af en doe samen met het sap van de citroenen, heet water en een snufje Fleur de Sel in een blender of mixer. Mix tot een gladde, romige saus en gebruik dit als topping op de moussaka.