

## MOUSSAKA MET GEITENKAAS EN VEGETARISCH GEHAKT



### GEDRUKTE 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.