

PASTITSIO: GRIEKSE PASTAOVENSCHOTEL

Land: Grieks

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 40 minuten + 45 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 300 gram pastitsio (of penne)
- 125 gram geraspte kaas
- 2 eieren
- 100 ml melk

Voor de rode saus

- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 300 gram (vegetarisch) gehakt
- 400 gram champignons
- 1 rode paprika
- 200 ml passata (gezeefde tomatensaus)
- 1 tl kaneel
- 2 tl oregano
- 200 ml rode wijn (optioneel)

Voor de bechamelsaus

- 35 gram boter
- 35 gram bloem
- 400 ml melk
- snufje nootmuskaat

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat de pasta een beetje afkoelen.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de paprika in blokjes en de champignons in plakjes.

Verhit een beetje olie in een wok of hapjes. Fruit hierin even de ui en de knoflook aan. Voeg dan het (vegetarisch) gehakt toe en bak een paar minuten mee. Vegetarisch gehakt hoeft maar kort

gebakken, rauw 'gewoon' gehakt bak je tot het bruin is. Vervolgens voeg je de champignons en paprika toe. Bak deze ongeveer 5-7 minuten mee, tot de champignons zacht beginnen te worden. Dan voeg je de kaneel en oregano toe en vervolgens ook de rode wijn (als je die gebruikt). Voeg ook de tomatensaus (passata) toe. Als je geen wijn gebruikt hebt, voeg je nu nog 200 ml heet water toe (op basis van 4 personen). Breng verder op smaak met peper en zout. Laat de saus op laag vuur rustig pruttelen terwijl je verder gaat met de bechamelsaus.

Smelt de boter in een steelpannetje. Voeg de bloem toe en bak 2 minuten mee, zodat de bloem een beetje kan 'garen'. Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer ondertussen goed met een garde. Laat op middelhoog vuur de saus in enkele minuten indikken tot de saus bijna de dikte van een vla heeft. Roer steeds goed met de garde. Breng de saus verder op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Draai het vuur uit.

Klop de eieren los en meng deze samen met de melk en ongeveer 1/3 van de geraspte kaas door de pastitsio (pasta). Vet een ovenschaal in met een beetje boter of olie. Verdeel de helft van de pasta over de ovenschaal. Hierop giet je de rode saus. Vervolgens verdeel je de rest van de pasta over de ovenschaal en giet je de bechamelsaus hierover uit. Strooi tenslotte de resterende geraspte kaas over de ovenschotel uit.

Bak de pastitsio 45 minuten in de oven tot de kaas een mooie goudbruine kleur heeft. (haast? je kunt de oven ook op 200°C zetten, dan gaat het ietsje sneller)