



Pastitsio: Griekse ovenschotel met pasta

Gelaagde ovenschotel met dikke pasta, kruidig gehakt in tomatensaus en een romige bechamel met kaas. De Griekse versie van lasagne: stevig, smaakvol en perfect voor een groot gezelschap.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	55'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

400 g dikke macaroni of bucatini
500 g gemengd gehakt
1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
400 g gepelde tomaten uit blik

2 el tomatenpuree
1 kl gemalen kaneel
1 kl gedroogde oregano
2 el olijfolie
zout en peper
Voor de bechamel:
60 g boter
60 g bloem
700 ml volle melk
1 ei
geraspte nootmuskaat
zout en peper
Voor de afwerking:
80 g geraspte belegen kaas

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Kook de pasta in gezouten water beetgaar volgens de verpakking. Giet af en meng met een klein klontje boter zodat de pasta niet samenklontert. Zet opzij.
3. Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de ui gedurende 3 minuten tot hij glazig is. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
4. Voeg het gehakt toe en bak het al roerend los tot het rondom gekleurd is.
5. Roer de tomatenpuree erdoor en laat 1 minuut meebakken. Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een lepel. Roer de kaneel en oregano erdoor.
6. Laat de vleessaus op laag vuur 15 minuten pruttelen tot ze indikt. Kruid met zout en peper.
7. Maak ondertussen de bechamel: smelt de boter op middelhoog vuur in een steelpan. Roer de bloem erdoor en laat 1 minuut garen terwijl je blijft roeren. Giet de melk er geleidelijk bij, al roerend met een garde, tot je een gladde, gebonden saus krijgt. Laat 3 tot 4 minuten zachtjes koken. Kruid met nootmuskaat, zout en peper. Haal de pan van het vuur en klopf het ei er snel door.

- 8.** Vet een diepe ovenschaal in. Verdeel de helft van de pasta gelijkmatig over de bodem. Schep de vleessaus erover en verdeel gelijkmatig. Leg de rest van de pasta bovenop.
- 9.** Giet de bechamel gelijkmatig over de pasta en bestrooi met de geraspte kaas.
- 10.** Bak 40 tot 45 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en stevig is.
- 11.** Laat de pastitsio 10 minuten rusten voor je ze aansnijdt, zodat de lagen mooi op elkaar blijven.

Tip

Laat de pastitsio zeker 10 minuten rusten na het bakken. Zo stel je de lagen beter in en snij je nette porties. Nog lekkerder de dag erna opgewarmd.

Lekker met

Een frisse groene salade met komkommer, olijven en feta past hier perfect bij.

Dranktip

Combineer met een Griekse rode wijn zoals een Agiorgitiko, of kies een stevige Italiaanse Sangiovese.