



Aubergine-linzenovenshotel

2 personen – hoofdgerecht

minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 aubergine
- 2 el milde olijfolie
- 500 g kruimige aardappelen
- 1 teen knoflook
- 400 g linzen
- 200 g polpa in blik
- ¼ tl gemalen kaneel
- ½ tl gerookte-paprikapoeder
- 1 el volkorentarwemeel
- 150 ml halfvolle melk
- snufje gemalen nootmuskaat
- 75 g geraspte Goudse belegen 30+ kaas

MATERIAAL: airfryer XL, ovenschaal (20 x 20 cm)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aubergine in de breedte in plakken van 0.5 cm, bestrijk met de helft van de olie en rooster in delen in 10 minuten op 200 °C in de airfryer.
2. Schil ondertussen de aardappelen en snijd in plakken van 0.5 cm.
3. Kook 3 minuten en laat uitlekken.
4. Snijd ondertussen de knoflook fijn.
5. Laat de linzen uitlekken en meng met de knoflook, polpa, kaneel en paprikapoeder.
6. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Verwijder het mandje van de airfryer en vet de bodem in met ⅓ van de olie.
8. Verdeel achtereenvolgens de helft van de aardappel, aubergine en linzen over een passende ovenschaal en herhaal met de rest.
9. Bak 30 minuten op 160 °C in de airfryer.
10. Verhit ondertussen de rest van de olie in een hapjespan en voeg het meel toe.
11. Laat al roerend op laag vuur 3-4 minuten garen (roux).
12. Voeg al roerend met een garde de melk in delen toe.
13. Breng aan de kook en laat op laag vuur 5 minuten zachtjes koken tot je een dikke saus hebt (bechamel).
14. Breng op smaak met peper en de nootmuskaat.
15. Verdeel de bechamel na 15 minuten baktijd over de ovenshotel en bestrooi met de kaas.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

