



Cottage Pie

Hartige ovenschotel van gehakt rundvlees in een rijke jus, afgedekt met een goudbruine laag aardappelpuree. De rundvlees-tegenganger van shepherd's pie, afkomstig uit de Britse keuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

500 g rundsgehakt
800 g kruimige aardappelen
2 wortelen, in kleine blokjes
1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
2 el tomatenpuree
300 ml runderbouillon
1 el worcestersaus

100 g diepvrieserwten
50 g roomboter
50 ml volle melk
50 g geraspte belegen kaas
1 el olijfolie
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in ruim gezouten water gedurende 20 minuten gaar. Giet af en stamp ze fijn met de roomboter en melk tot een gladde puree. Kruid met zout en peper en zet opzij.
- 3.** Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de ui en wortel gedurende 5 minuten, voeg daarna de knoflook toe en fruit nog 1 minuut mee.
- 4.** Voeg het rundsgehakt toe en bak het al roerend rul en gelijkmatig bruin.
- 5.** Roer de tomatenpuree erdoor en laat 1 minuut meebakken. Voeg de worcestersaus en de runderbouillon toe en laat het geheel 15 minuten zachtjes pruttelen tot de saus licht ingedikt is.
- 6.** Roer de diepvrieserwten door het vleesmengsel en kruid bij met zout en peper.
- 7.** Schep het vleesmengsel in een ovenschaal van ongeveer 25 bij 20 cm. Verdeel de aardappelpuree er gelijkmatig over en trek met een vork een ruitjespatroon in het oppervlak. Bestrooi met de geraspte kaas.
- 8.** Schuif de schaal in de voorverwarmde oven en bak 25 tot 30 minuten tot de bovenkant goudbruin en licht krokant is. Laat 5 minuten rusten voor het opdienen.

Tip

Gebruik een kruimige aardappelsoort zoals Bintje voor een luchtige puree die mooi uitdroogt in de oven. Laat het vleesmengsel voldoende inkoken zodat de saus niet te vloeibaar is, anders zakt de puree er gedeeltelijk in weg.

Lekker met

Een frisse groene salade of gestoomde broccoli past goed bij deze stevige ovenschotel.

Dranktip

Een lichte rode wijn zoals een Pinot Noir of een Brits bier zoals een bitter ale sluit goed aan bij de rijke smaak van het gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be