



Shepherd's pie

Een Britse troostschotel met gekruid gehakt onder een goudbruine deken van romige aardappelpuree. Comfortfood op zijn best.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

600 gr lamsgehakt of rundsgehakt
1 kg aardappelen (kruimig)
2 wortelen
1 ui
2 teentjes look
150 gr diepvrieserwten
2 eetlepel tomatenpuree
300 ml runderbouillon
1 eetlepel worcestersaus

50 gr boter
100 ml melk
100 gr geraspte kaas
olijfolie
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water in ongeveer 20 minuten gaar.
- 2.** Stoof ondertussen de gesnipperde ui, look en in blokjes gesneden wortel in wat olijfolie zacht, ongeveer 5 minuten.
- 3.** Voeg het gehakt toe en bak het rul en bruin. Roer de tomatenpuree erdoor en laat een minuutje meebakken.
- 4.** Schenk de bouillon en worcestersaus erbij, kruid met zout en peper en laat 10 minuten zachtjes pruttelen tot het indikt. Roer op het einde de erwten erdoor.
- 5.** Stamp de gare aardappelen met de boter en melk tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper.
- 6.** Schep het gehaktmengsel in een ovenschotel, verdeel de puree er gelijkmatig over en trek met een vork strepen in de bovenkant. Bestrooi met de kaas.
- 7.** Bak de schotel 30 à 35 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin en krokant is.

Ontdek meer recepten op kookpot.be