



## Cottage Pie

*Hartige ovenschotel van gehakt rundsvlees in een rijke jus, afgedekt met een gouden laag aardappelpuree. De rundvlees-tegenhanger van shepherd's pie.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Ovenschotel</b>

### Ingrediënten

- 500 g rundsgehakt
- 800 g aardappelen (kruimig)
- 2 wortelen, in blokjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, geperst
- 2 el tomatenpuree
- 300 ml runderbouillon
- 1 el worcestersaus
- 100 g diepvrieserwten

50 g boter  
50 ml melk  
50 g geraspte kaas  
zout en peper  
1 el olijfolie

## Bereidingswijze

---

1. Kook de aardappelen in gezouten water in 20 minuten gaar. Giet af en stamp fijn met boter en melk tot een gladde puree. Kruid met zout en peper.
2. Fruit de ui, wortel en look 5 minuten in de olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak het rul en bruin.
3. Roer de tomatenpuree en worcestersaus erdoor, giet de bouillon erbij en laat 15 minuten pruttelen. Voeg de erwten toe en kruid goed.
4. Schep het vleesmengsel in een ovenschaal en verdeel de puree erover. Trek met een vork strepen in de puree en bestrooi met kaas.
5. Bak 25 tot 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden tot de bovenkant goudbruin en krokant is.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)