



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 el tomatenpuree
- 300 ml runderbouillon
- 1 el 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](https://www.kookpot.be)