

Shepherd's pie

Ingrediënten:

500 gr rundergehakt
1 ui
300 gr wortel
250 gr kastanje champignons
1 klein blikje tomatenpuree
1 blik tomatenblokjes (400 gram)
100 ml rode wijn
1 el bloem
2 el Worcestershire sauce
1 laurierblaadje
1/2 bosje verse peterselie, fijngehakt
1 bouillonblokje
800 gr kruimige aardappelen, geschild en in gelijke stukken gesneden
200 ml melk
een flinke klont boter
eventueel zout en peper

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200° Celsius.

Snipper de ui en snijd de wortel en champignons in blokjes van 1 cm. Verhit wat olie in een grote pan met dikke bodem.

Voeg het gehakt toe en bak het in een paar minuten gaar. Schep de ui en wortel erdoor en bak 5 minuten terwijl je af en toe roert. Voeg de champignons toe en bak nog eens 5 minuten. Voeg de laurier en de tomatenpuree toe en roer even goed.

Schenk de wijn en Worcestershire sauce erbij en laat even inkoken.

Roer de inhoud van het blik tomatenblokjes erdoor samen met een scheutje water.

Breng aan de kook en kook met de deksel op de pan zachtjes voor 10 minuten.

Voeg een kwart of een half bouillon blokje toe samen met wat peper om op smaak te brengen.

Roer de peterselie erdoor en verwijder het laurier blaadje.

Roer de bloem erdoor om de saus een beetje in te laten dikken en verwarm hem een paar minuten goed.

Kook ondertussen de aardappelen in 20 minuten gaar in water met de rest van het bouillonblokje. Giet af en laat even droog stomen van het vuur af. Voeg een klont boter toe en stamp de aardappelen fijn met een puree stamper.

Roer met een lepel, beetje bij beetje de melk erdoor tot je tevreden bent over de structuur.

Breng eventueel op smaak met extra zout en peper.

Schep het gehakt mengsel over de bodem van een ovenschaal en verdeel hier voorzichtig de puree overheen.

Zorg dat de schaal goed bedekt is met puree.

Het hoeft niet helemaal glad gestreken te zijn.

De structuur zorgt er voor dat het gemakkelijker bruin word in de oven.

Bak de schotel in de oven ca. 25 minuten of tot de randen goed bubbelen en de puree bruin begint te worden.