

SHEPPERD'S PIE

Benodigdheden : voor **2-3** personen

300	gr	Gehakt
1	st	Ui
1	st	Winterwortel
150	gr	Doperwten – diepvries is ok
1	el	Bloem
1,5	dl	Bouillon (van blokje)
1	teentje	Look
1	kl	Tijm
70	gr	Tomatenconcentraat
500	gr	Aardappels
		Melk
25	gr	Boter – echte
75	gr	Geraspte kaas
1	kl	Worcestershirsaus

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schil en snijd 1 grote wortel in kleine stukjes.

Schil 500 gram aardappels, type bintjes, en snijd ze in gelijke stukken.

Kook de aardappels circa 20 minuten totdat ze zacht zijn.

Giet het water af, voeg wat melk, 25 gr boter en een snufje zout en peper toe.

Stamp de aardappels tot puree.

Snipper 1 ui en pers 1 teentje knoflook.

Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui en knoflook.

Voeg na 2-3 minuten 500 gram gehakt toe en bak het rul.

Daarna kan de wortel erbij.

Bak dit even mee en voeg dan ook 75 gr tomatenconcentraat en 1 el gram bloem toe.

Meng alles goed door elkaar en na 1 minuut kan er 1,5 dl bouillon, 1 kl tijm en 1 kl worcestershiresaus erbij.

Laat dit 15 minuten pruttelen en voeg de laatste 5 minuten 150 gram doperwten toe.

Schep vervolgens de gehaktsaus in een ovenschaal.

Verdeel de aardappelpuree hier overheen.

Als laatste strooi je er nog 75 gr geraspte kaas er overheen.

Schuif 20 minuten in de warme oven voor een bruin korstje.

Samekljik eten

=====