

Shepherd's pie

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 50 min **Personen:** 4 **Categorie:** Rundvlees **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: Calorieën: 547kcal, Koolhydraten: 55g, Eiwitten: 39g, Vetten: 17g, Verzadigd vet 9g

Ingrediënten

- 750 gr aardappelpuree
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 - flinke winterpeen
- 100 gr (diepvries) doperwten
- kl blikje mais
- 2 - prei
- 500 gr rundergehakt
- 250 ml groentebouillon
- 70 gr tomatenpuree (1 blikje)
- melk
- olie, peper, zout en nootmuskaat
- 3 - eetlepels worcestershire saus
- 1 - takje verse rozemarijn
- 1 el tijm (gedroogd)
- 1 - laurierblaadje

Bereiding

1. Schil de aardappels en kook ze gaar in ongeveer 23 minuten.
1. Verwarm de oven voor op 200 graden boven- en onderwarmte. Snipper de uien, snijd de knoflook fijn, de winterpeen schillen en in blokjes snijden en de prei in dunne ringen.
2. Verhit een beetje olie in een ruime koekenpan en fruit de ui en knoflook tot deze glazig beginnen te worden. Voeg dan de wortel toe en bak deze even mee. Doe het gehakt hierbij in de pan, kruid met peper en zout en bak rul. Tot slot doe je de prei erbij en bak je dit tot alle groenten iets zachter zijn geworden.
3. Voeg de doperwten, mais, bouillon, tomatenpuree, worcestershire saus, rozemarijn, tijm en het blaadje laurier toe. Laat dit even rustig pruttelen, kook de saus in en breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
4. Bereid ondertussen de aardappelpuree met de melk en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
5. Verdeel het gehaktmengsel over een ruime ovenschaal. Daaroverheen verdeel je de aardappelpuree. Je kunt eventueel één of twee lepeltjes crème fraîche toevoegen en de bovenste laag met een spuitzak in mooie toefjes spuiten.
6. Zet de ovenschotel met gehakt nu voor 30 minuten in de oven en eet smakelijk!