




Shepherds pie



-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 0 min.
-  Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 g rundergehakt of half om half gehakt
- 1,5 kg vastkokende aardappelen
- 50 g boter
- 2 eierdooiers
- 75 ml melk
- 1 grote ui
- 2 el olijfolie
- 1 grote wortel
- 2 tenen knoflook
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 350 ml bouillon (kippen of groente)
- 250 ml rode wijn
- 2 el Worcestershiresaus
- 1,50 tl tomatenpuree
- 1 zakje Parmezaanse kaas

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Shepherds pie



Bereiding

- 1 Maak eerst de pan goed warm en verhit de olijfolie in een pan.
- 2 Het gehakt op smaak maken met zeezout en verse gemalen peper.
- 3 De wortel raspen of met een keukenmachine fijn maken, net als de ui en de knoflook.
- 4 Meng dit alles door het gehaktmengsel en goed door elkaar kneden.
- 5 Voeg aan dit mengsel ook de Worcestershiresaus, tomatenpuree, tijm en rozemarijn toe.
- 6 Laat dit mengsel nog 3-4 minuten pruttelen terwijl je blijft roeren.
- 7 Nu is het tijd om de wijn toe te voegen en te deze inkoken tot hij vrijwel verdampt is.
- 8 Ook de kippenbouillon toe voegen en zachtjes aan de kook brengen.
- 9 Laat het mengsel goed indikken en voeg nog wat kruiden toe naar smaak.

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook deze gaar en giet ze af. Duw de aardappelen daarna door een fijne zeef met een houten lepel. Maak er puree van. Voeg dew eidooiers, melk en boter toe aan de puree. Roer door tot een mooi glad mengsel en breng het op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180 graden (normale oven) op de bakstand. Plaats het gehaktmengsel onderin een ovenschaal en schep hier de aardappelpuree bovenop. Dek het geheel af met een dikke laag Parmezaanse kaas. Bak de shepherd's pie in 20 minuten mooi goudbruin in de oven.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten