

Shepherd's Pie



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Engeland

Bereidingstijd: 60 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 600 gram lamsgehakt
- olijfolie
- peper en zout
- 2 sjalotten fijngehakt
- 4 tenen knoflook fijngehakt
- 1 stengel bleekselderij fijn gehakt + 75 gram wortel geraspt
- verse salie en marjolein fijn gehakt
- 1 1/2 el tomatenpuree
- 2 el bloem
- 3 el Worcestershire saus
- 4 dl lamsfond of kalfsfond

- 1 kilo kruimige aardappelen
- roomboter
- 2 eidooiers

Bereidingswijze

1. Bak het lamsgehakt rul in wat olie, en voeg de sjalot, knoflook, bleekselderij, wortel, verse kruiden, tomatenpuree en bloem toe. Bak nog even mee, en doe dan de Worcestershire sauce en fond erbij. Laat de boel een tijdje pruttelen met schuine deksel zodat het vocht kan verdampen, maar zorg dat het niet aanbakt. Maak af met peper en een beetje zout.
2. Kook de aardappelen gaar in ruim gezouten water, stoom daarna even droog, en maak een smeùige puree met een flinke klont roomboter en het eigeel. Breng op smaak met peper. Doe het gehaktmengsel in een diepe ovenschaal, druk aan, en metsel de puree erbovenop. Bak de schotel 30 minuten in een oven op 220 graden, totdat er een gouden korstje op zit.

Tenslotte

Shepherd's pie, ook bekend als cottage pie, is een Engelse ovenschotel gemaakt van runder- of lamsgehakt afgedekt met aardappelpuree. De naam cottage pie verwijst naar de status als gerecht voor de armen (voor cottagebewoners) en het gerecht werd oorspronkelijk van vleesresten gemaakt. Het behoort nu tot een van de standaardgerechten die in Engelse en Ierse pubs worden geserveerd. Er bestaat ook een Hollandse versie en die heet Filosoof. Oorspronkelijk op basis van restjes vlees, aardappelen en uien. Qua ingrediënten en bereidingswijze vertoont filosoof overeenkomsten met de [jachtschotel](#). Voor de **Filosoof** maak je een smeùige aardappelpuree (zie boven) en laat afkoelen. Snipper 2 flinke uien in olie of boter in een koekenpan met een hoge rand of een hapjespan en laat de ui in een paar minuten omscheppend glazig fruiten. Doe 500 gr h/h gehakt in de pan en roer tot het rul is en begint te verkleuren. Roer er 1 el bouillonpoeder of 1 verkruimeld bouillontablet er door en 1/8 liter water en laat met de deksel op de pan een paar minuten stoven. Roer er 5 el piccalilly door. Bind bij met allesbinder en breng op smaak met wat zout en peper. Schep het mengsel in een ovenschaal en dek af met een laag aardappelpuree. Tot zover kan het gerecht voorbereid. Zet tot gebruik in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestrooi de aardappelpuree met paneermeel en beleg met vlokjes boter. Zet 30 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven tot het gerecht goed heet is en het korstje goudbruin is. Tot slot nog een eigen variatie **Gehaktschotel met appel**. Maak weer een aardappelpuree zoals boven. Bak 5 minuten in een koekenpan in 1 el boter 125 gr gerookte spekblokjes. Voeg 400 gr rundergehakt toe en bak rul. Toevoegen: 3 gesnipperde uien, 250 gr champignons in plakjes, 1 tl cayennepeper en zout. Een teentje uitgeperste knoflook toevoegen en 5 min bakken. Gehaktmengsel in een ingevette ovenschotel doen. Drie geschilde en in stukjes gesneden appels (Cox) er over verdelen. Afdekken met de aardappelpuree. Vlokjes boter en 100 gr geraspte kaas er over strooien. In de oven op 225 graden in 30 minuten goudbruin bakken.