

Ierse shepherd's pie

Aantal Personen	30	6
Hoeveelheid	8 liter	1 Liter
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 6 el. Zonnebloemolie• 1,8 kg uien• 1,5 bol knoflook• 12 rode paprika• 6 groene paprika• 1,8 kg Rundergehakt• 5 tl. scherpe paprikapoeder• 1 l. rundvleesfond, uit potje• Zout• zwarte peper uit de molen• nootmuskaat• 6 kg. gekookte aardappelen• ca. 1 dl Melk• 8 losgeroerd ei• ca. 50 gr. Boter• 500 gr. geraspte belegen goudse kaas.	<ul style="list-style-type: none">• 3 el• 2 st• 4 teentjes• 2 st• 1 st• 300 gr• 1 tl• 200 ml • 1 kg• 4 el• 1• 25 gr• 50 gr

De shepherd's pie is de meest klassieke van alle hartige pasteien die er op tafel komen. Het oorspronkelijke recept van de pie gaat terug tot diep in de Middeleeuwen.

Bereiding

Snipper de uien grof. Hak de teentjes knoflook fijn en snij de paprika in reepjes. Verhit de olie in een wok. Fruit de uien tot ze glazig zien. Schep de knoflook en de paprika's erdoor en voeg na 1 min. het met een vork losgehaalde gehakt toe. Strooi er paprikapoeder over. Laat alles, onder voortdurend roeren zolang zachtjes bakken tot het gehakt de oorspronkelijke kleur heeft verloren. Voeg de fond toe en wacht tot alles aan de kook is gekomen. Laat 10 min. sudderen. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Maak van de gekookte aardappelen, met melk, boter en losgeroerd ei, een luchtige puree.

Breng de puree op smaak met wat zout, peper en eventueel een vleugje nootmuskaat.

Doe het gehaktmengsel over in een beboterde ovenvaste schaal. Schep de aardappelpuree er op en spreid het over de vulling uit. Zet de schaal op het rooster dat iets onder het midden in de tot 180°C. voorverwarmde oven is geplaatst.

Bestrooi het gerecht na 30 min. met de kaas. Zodra de kaas is gesmolten kan de schaal uit de oven worden genomen.

Serveertip

Dien het gerecht in de ovenschaal op. Geef er eventueel een groene salade bij.