Shepherd's pie

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

Engelse pastei met linzen

Vulling

1 ui, gehakt

1 knoflookteen, geperst

olijfolie om te fruiten

200 g groene linzen

2 el tomatenpuree

2 wortels, in 5 mm dikke blokjes

200 g prei, in 5 mm dikke schijfjes

2 stengel bleekselderij, in 5 mm dikke blokjes

250 g champignons, in vieren gesneden

400 g geschilde, gehakte tomaten uit blik

100 ml rode wijn

250 ml groentebouillon

3 takjes tijm, eraf geplukt

3 takjes marjolein, eraf geplukt

1 snufje suiker

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid peper

Aardappelpuree

500 g kruimige aardappelen, geschild

500 g zoete aardappelen, geschild

150 ml melk

40 g boter

1 snufje zout

kleine hoeveelheid peper

1 mespunt nootmuskaat

Vulling

De uien en de knoflook in een ruime hoeveelheid olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur glazig fruiten. De linzen en de tomatenpuree toevoegen en meefruiten. De groenten en de paddenstoelen toevoegen en kort meefruiten. De overige ingrediënten tot en met de suiker toevoegen, aan de kook brengen en gedurende 20 minuten zachtjes laten koken. Met zout en peper op smaak brengen, in een porseleinen vorm doen.

Aardappelpuree

De aardappelen en de zoete aardappelen in grove stukken snijden en in een ruime pan met water en zout gaar koken. Het water afgieten en de aardappelen samen met de overige ingrediënten pureren. De aardappelpuree op smaak brengen.

Bakken

De ovenruimte met boven-/onderwarmte vochtig voorverwarmen op 200 °C.

De aardappelpuree gelijkmatig over de vulling verdelen.

De shepherd's pie op een rooster op het middelste niveau gedurende 1 uur bakken.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 200 °C op Top/bottom heat damp (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Top/bottom heat damp 200 °C gedurende 1 Hrs

Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm met een volume van ca. 2 l

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022