



*Elvea, een feest uit Italië*

## Shepherds Pie



### Ingredienten voor 8 Personen

750 g	aardappelen
60 g	boter
0,75 theelepels	ongezouten boter
0,25 theelepels	versgemalen zwarte peper
1	eierdooier
2 eetlepels	koolzaadolie
1	ajuin
2	wortels in dunne plakjes
2 teentjes	look
750 g	lamsvlees
1 theelepel	zout
0,50 theelepels	versgemalen zwarte peper
2 eetlepels	bloem
2 theelepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
250 ml	kippenbouillon
1 theelepel	Worcestershire saus
2 theelepels	verse rozemarijnblaadjes, gehakt
1 theelepel	verse tijmblaadjes, gehakt
120 g	maïs
120 g	erwtjes

### Bereiding

- Schil de aardappelen en kook ze gaar gedurende 10 tot 15 min. Warm de boter in de microgolfoven gedurende ca. 35 sec. Laat de aardappelen uitlekken en doe ze terug in de kookpot. Stamp de aardappelen tot puree en voeg de boter toe. Kruid met peper en zout. Blijf stampen tot een gladde puree. Roer er de dooier onder tot alles goed gemengd is.
- Verwarm de oven voor bij 180° C.
- Terwijl de aardappelen koken, bereid je de vulling. Verwarm de koolzaadolie in een bakpan op middelhoog vuur. Voeg de ui en wortelen toe en fruit tot ze net beginnen te kleuren, gedurende ca. 3 tot 4 min. Voeg de look toe en roer door. Voeg het lamsvlees, de peper en het zout toe en bak tot het vlees bruin kleurt en volledig gaar is, ca. 3 min. Strooi de bloem over het vlees en schud de pan om het vlees volledig met de bloem te bedekken, gedurende ca. 1 min. Voeg de tomatenpuree, de kippenbouillon, de





## *Elvea, een feest uit Italië*

Worcestershire, rozemarijn en tijm toe en roer alles goed door. Breng aan de kook, draai het vuur zachter en laat zachtjes sudderen gedurende 10 tot 12 min of tot de saus lichtjes is ingedikt.

- Voeg de maïs en erwten toe en verdeel alles in een egale laag in een glazen ovenschaal van 11 op 7 inch. Schep er de puree op. Zorg ervoor dat alle naden goed dicht zijn zodat de mengeling niet kan opborrelen. Strijk glad met een rubberen spatel. Schuif in de oven en bak gedurende 25 min of tot de aardappelen mooi bruin kleuren. Laat minstens 15 min afkoelen op een rooster alvorens te serveren.

