Shepherd’s pie met gehakt en aardappel uit de streek



Ingredienten voor 4 Personen

500 g	aardappelen
3	Wortelen
2	Uien
1 teentje	Knoflook
500 g	Gemengd gehakt
1 eetlepel	Bloem
150 ml	kippenbouillon
250 g	doperwten
	Peper
	Zout
100 g	Geraspte kaas

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de aardappelen, snijd ze in grove stukken en kook gaar in 15 minuten.
3. Schil de wortelen en snijd ze in fijne blokjes.
4. Pel en snipper de ui en pers de knoflook. Roerbak de ui samen met de knoflook en het gehakt in een stoofpot gedurende enkele minuten. Voeg de wortel toe en bak even mee. Roer de bloem eronder en blus met de bouillon. Roer de erwten erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
5. Pureer de aardappelen met de melk en een klontje boter. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.
6. Vet een ovenschaal in en giet er het gehaktmengsel in. Leg er de puree over en bestrooi met de kaas. Laat ongeveer 30 minuten in de oven bakken.