**Shepherd’s pie**

olijfolie
spekjes
wortel
selder
ui
knoflook
doperwtjes
tomatenpuree
lamsgehakt
of rundsgehakt
rode wijn

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
Worcestarshiresaus
peper & zout
tijm
gedroogde peterselie
vloeiende bloem
aardappelen
boter
zure room
cheddar
eieren
nootmuskaat

**De vleessaus**. Neem een ruime kookpot en doe hierin de olijfolie. Bak de spekjes krokant. Haal ze uit de pan en bewaar.

Bak in dezelfde pan fijngesneden wortel, selder, ui en knoflook. Voeg na een paar minuutjes roerbakken ontdooide en uitgelekte doperwtjes toe. Roerbak verder. Voeg tomatenpuree en de spekjes toe en meng goed.

Bak **het lamsgehakt** (of rundsgehakt) in een andere pan in een scheutje olijfolie. Giet, vooral als je lamsgehakt gebruikt, het vet af door een zeef. Doe het vlees terug in de pan en breng aan de kook met een glas rode wijn en een gelijke hoeveelheid [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en een flinke scheut worcestershiresaus. Kruid met peper, zout, tijm en gedroogde peterselie. Laat even uitdampen en bestuif met een paar eetlepels vloeiende bloem. Roer tot de bereiding indikt. Voeg toe aan de groenten en meng goed op laag vuur.

**De aardappelpuree**. Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Giet af en plet ze. Voeg boter, zure room en geraspte cheddar toe. Meng met een losgeklopt ei en een tweede eidooier. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

**Afwerking**. Schep de vleesmengeling in een ruime ovenschotel. Bedek met plakjes cheddar. Dek af met aardappelpuree. Trek met een vork streepjes in de puree. Overgiet met gesmolten boter en dek af met een laagje geraspte cheddar.

Zet de schotel 35 minuten in de oven, voorverwarmd op 185°C.