Cottage Pie

4 personen:
800 gr. gehakt
150 gr wortelen
2 preien
250 gr champignons
2 teentjes knoflook
1 kg. gekookte aardappelen
4 eetlepels tomatenpuree
2 dl vleesbouillon
20 ml worcestersaus
Olie
Boter
Bloem
Melk
Gemalen kaas
2 eierdooiers
Mosterd

Voorbereiding: De aardappelen gaar koken, de wortelen fijnsnijden, de prei in stukjes snijden, 2 dl vleesbouillon van blokjes maken.
Bereiding: Fruit de fijngesneden wortelen, de prei en de knoflook uit de pers gedurende 2 minuten in hete olie. Voeg het gehakt erbij en laat het 5 minuten meebakken tot het uiteen valt. Voeg dan de bouillon, de worcestersaus, de champignons in plakjes gesneden en de tomatenpuree erbij. Laat 25 minuten stoven in de open pan. Breng op smaak met peper en zout. Pureer de gekookte aardappelen. Maak een roux met de boter, bloem en de melk. Laat deze indikken, roer er dan de mosterd, de eierdooiers en de gemalen kaas doorheen. Meng deze saus met de puree.
Doe het gehakt- groente mengsel in een ovenschotel. Bedek met een dikke laag puree mengsel. Zet de schotel nog 25 minuten in de oven op 200 graden tot de puree goud bruin is.

wijnadvies: Chateau de Parenchère, Bordeaux Supérieur