



V2: Tex-Mex "Shepherd's pie" met bio-gehakt

met aioli met geroosterde jalapeñopeper



ca. 40min



2 personen

Een traditioneel gerecht in een nieuw jasje is vaak een bijzondere culinaire ervaring. En als het goed wordt gedaan: heerlijk! Onze hartige ovenschotel met paprika, bleekselderij, bio-rundergehakt en romige aardappelpuree, kan zijn verwantschap met de Engelse klassieker niet ontkennen. Maar je geeft hem net die originele twist door hem te kruiden met Tex-Mex kruiden en er een pikante aioli met geroosterde chili bij te maken.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 jalapeño peper
- 2 tenen knoflook
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 2 tomaten
- 250g biologisch rundergehakt
- 2 zakjes Mexicaanse kruidenmix
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 100ml melk ⁷
- 3el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met boven- en onderwarmte of grill
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1004kcal, vet 67.3g, koolhydraten 61.1g, eiwit 37.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven op de grillfunctie of met boven- en onderwarmte voor op 250°C. Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan voor de **aardappels**. Schil de **aardappels** en snijd in 2-3cm grote stukken. Doe in het kokende water en kook in 10-15min gaar. Laat uitlekken in een vergiet, doe terug in de pan en stamp met 100ml melk tot een **romige puree**.



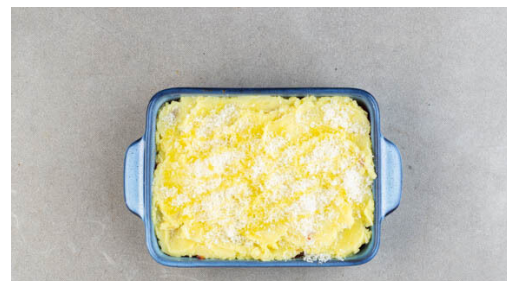
4. Groente en vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **ui**, **paprika** en **bleekselderij** 2-3min. Voeg het **gehakt**, de **kruidenmix** en de **fijngesneden knoflook** toe en bak ca. 1min mee. Voeg de **tomaat**, 100ml water, 1el azijn en een ½tl zout toe en roer goed door. Laat alles 4-5min inkoken en breng op smaak met peper en zout.



2. Ingrediënten roosteren

Halveer de **chilipeper** in de lengte. **Tip:** verwijder de zaadlijsten als je het minder scherp wilt hebben. Leg **1 ongepelde teen knoflook** en de **chilipeper** met het snijvlak naar beneden in een middelgrote ovenschaal. Rooster 12-15min bovenin de oven, tot de **chili** licht gebruind is.



5. Shepherd's pie bakken

Rasp de **kaas** fijn. Neem de **chilipeper** en **ongepelde knoflook** uit de ovenschaal en zet opzij. Proef de **aardappelpuree** en breng op smaak met peper en zout. Verdeel het **groente-gehaktmengsel** gelijkmatig over de ovenschaal. Verdeel de **puree** erbovenop en strijk glad. Bestrooi met de **kaas**, bedruppel met 2el olijfolie en bak in ca. 10min goudbruin in de oven.



3. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Snijd de **bleekselderij** in 0,5-1cm dunne plakjes. Pel de **resterende teen knoflook** en snijd fijn. Verwijder de kern en snijd de **tomaten** grof.



6. Aioli maken

Druk de **geroosterde knoflook** voorzichtig uit z'n velletje. Snijd evt. de eindjes eerst af. Hak de **chilipeper** grof. Doe de **knoflook** en **chili** met 3el mayonaise en 1el azijn in een hoge maatbeker en pureer fijn. Breng op smaak met peper en zout. Serveer als **dip** bij de **Tex-Mex Shepherd's pie**.