

DINNERLY



Shepherd's Pie met currykruiden met courgette, abrikozen en tomaten



30-40min



2 personen

Wat voor verrassing staat er vandaag op het menu? Een Indiase twist op de traditionele, Britse "Shepherd's Pie": je kruidt gehakt met currypoeder en bakt het op met tomaten, abrikozen en courgette. Die mix gaat in een schotel, je verdeelt er zachte aardappelpuree overheen en de oven doet de rest! Nou ja, je moet het wel zelf opeten, maar dat komt echt helemaal goed.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 2 tomaten
- 1 courgette
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje curry-madraskruiden¹⁰
- 25g gedroogde abrikozen¹²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter⁷
- 1el bloem¹
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

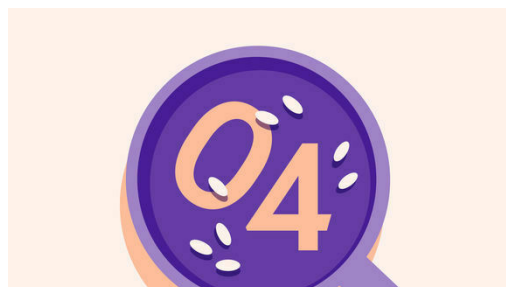
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 665kcal, vet 34.3g, koolhydraten 56.3g, eiwit 31.4g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – de **aardappels** hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels** en snij in grove stukken. Kook ze in 10-12min gaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **aardappels** dan uitlekken in een vergiet.



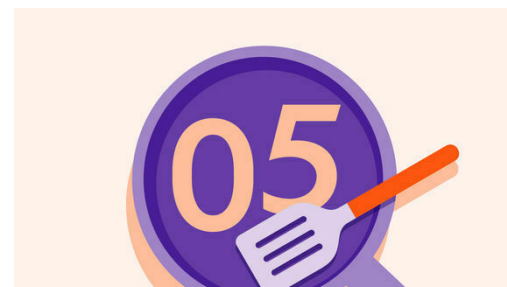
4. Aardappels stampen

Giet het **mengsel** in een middelgrote ovenschaal. Stamp de **aardappels** in de pan tot een romige **puree**. Voeg evt. wat eetlepels **kookwater** toe en breng op smaak met wat peper, zout en 1el boter.



2. Groenten snijden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in blokjes van 1-2cm. Halveer de **courgette** in de lengte en snij in dunne plakjes. Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm fijn.



5. Ovenschotel bakken

Verdeel de **puree** gelijkmatig over het **gehakt-groentemengsel** en strijk glad. Zet de ovenschotel bovenin de oven en bak 18-20min tot de **aardappelpuree** bruin wordt. Verdeel de **Shepherd's pie** over de borden.



3. Vulling bereiden

Verhit een grote koekenpan met 1el boter. Bak het **gehakt** en het **currypoeder** met de knoflook 2-3min op hoog vuur. Kruid met een flinke snuf peper en zout en roer 1el bloem erdoor. Voeg de **tomaat**, **courgette** en de **abrikozen** toe en bak 1-2min mee. Proef en breng op smaak met peper, zout en 1el azijn. Zet het vuur uit en roer **50ml kookwater** door de pan.



6. Perfecte fusie

Dit gerecht is een perfecte mix van Britse cuisine met Indiase kruiden. Om die fusie te benadrukken kun je wat verse gember fijnraspen en samen met de knoflook toevoegen.