

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 1 H. 5 MIN GEMIDDELD

2 pakken Garden Gourmet Sensational Gehakt

1,2 kg ongeschilde kruimige aardappelen

150 g erwten

150 g champignons

1 stengel bleekselderij

1 wortel

1 ui

1 teen knoflook

250 ml groentebouillon (van 1/2 bouillonblokje)

150 tot 200 ml plantaardige melk

150 ml rode wijn

100 g geraspte (vegan) kaas

50 g vegan boter of olijfolie

25 g bloem

2 el paneermeel

1 tl tomatenpuree

4 takjes tijm en 2 takjes rozemarijn (of 1 tl gedroogde elk)

olijfolie om te frituren

Deze Vegetarische Shepherd's Pie gemaakt met Garden Gourmet Sensationele Gehakt is de perfecte ovenschotel om je op te warmen op een koude dag, probeer het eens zelf!

BEREIDING**1. Kook de aardappelen**

Verwarm de oven voor op 200°. Schil en snijd de aardappelen in gelijke stukken. Kook ze ongeveer 20 minuten en giet ze af. Verwarm intussen de melk samen met de boter tot deze gesmolten is.

2. Maak de aardappelpuree

Pureer de aardappelen. Roer de warme melk en boter met een garde door de aardappelen en blijf roeren tot het luchtig is. Houd de puree warm met de deksel op de pan.

3. Snijd de andere ingrediënten

Snijd terwijl de aardappelen koken de knoflook, bleekselderij, ui, wortel en champignons in stukjes. Hak de tijm en rozemarijn fijn.

4. Bak de groenten

Bak de gesneden groenten met de kruiden in wat olie in een koekenpan voor ongeveer 5 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee.

5. Voeg het gehakt toe

Voeg het 'gehakt' toe en bak tot een gladde massa. Bestrooi vervolgens met bloem en laat even meebakken. Blus af met rode wijn, laat koken en voeg de bouillon met de doperwten toe. Breng aan de kook en laat het ongeveer 5 minuten sudderen tot je een licht dik vloeibaar gehakt 'vlees' mengsel hebt. Voeg indien nodig meer bouillon toe

6. Maak het gerecht af

Schep het mengsel in een grote ovenschaal en verdeel de aardappelpuree erover. Bestrooi met geraspte kaas en paneermeel. Bak de taart in het midden van de oven in ongeveer 15 minuten bruin.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**