**Shepherds pie (prei-ovenschotel) 4-6 personen**

**Wat heb ik nodig:**

* 500 gram gehakt
* 3 prei
* 2 wortel
* 800 gram kruimige aardappels
* 1 eetlepel worcestersaus
* 1 theelepel tijm
* 1 theelepel rozemarijn
* Nootmuskaat
* Zout en peper
* 1 blikje tomatenpuree
* 1 eetlepel olie
* Paneermeel
* Scheutje melk
* Kleine stukjes boter of margarine

**Hoe maak je het:**

1. Verwarm de oven op 170 graden
2. Snij de prei in de lengte doormidden en dan in dunne ringen en doe ze in een vergiet
3. Schil de wortels in de lengte doormidden en snij deze in kleine blokjes en doe ze bij de prei in een vergiet
4. Was de groenten
5. Schil de aardappelen en snij deze in vieren
6. Was de aardappelen en doe ze in een kookpan met 1 theelepel zout
7. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar
8. Doe een eetlepel olie in een wokpan en bak hierin het gehakt rul
9. Als het gehakt gaar is voeg je de groenten in gedeeltes toe
10. Als alles erin zit bak je het samen nog ongeveer 5 minuten
11. Voeg de tijm, rozemarijn, 1 eetlepel worcestersaus en een blikje tomatenpuree toe en meng dit goed door elkaar en laat nog 5 minuten garen
12. Giet de aardappels af en pureer deze met een stamper
13. Maak de puree op smaak met nootmuskaat, peper en zout
14. Doe het gehakt met groenten mengsel in een ovenschaal
15. Verdeel hierover de aardappelpuree
16. Doe hier een dun laagje paneermeel overheen
17. Dan de kleine stukjes boter of margarine
18. Zet de ovenschaal ongeveer 30 minuten in de oven totdat er een mooi bruin korstje op zit

Succes en smakelijk eten!