



## Engelse Cottage pie

met linzen en gehakt

Deze Cottage pie (of shepherd's pie zoals velen hem kennen) is een heerlijke ovenschotel waar alle smaken zich subtiel mengen. Altijd mooi meegenomen en gegarandeerd een succes voor jong en oud.

40 min | 887 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, kruimig	g	300	600	900	1200
Wortel	g	150	300	450	600
Tomaat	st	0.5	1	1.5	2
Prei	st	0.5	1	2	2
Linzen	g	100	200	300	400
Rundergehakt	g	100	200	300	400
Gehaktkruiden	tl	1	2	3	4
Geraspte kaas	g	25	50	75	100

*zelf toevoegen:*

Nootmuskaat	tl	0.5	1	1.5	2
Olijfolie extra vierge	el	1	2	3	4
Zout en peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en zorg dat de oven goed heet is.
2. Was of schil de aardappels en snijd in stukken. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de aardappels in 15-20 minuten gaar. Giet het water af en stamp met wat kookvocht tot een puree. Breng op smaak met zout, peper en een snufje nootmuskaat.
3. Was de wortel en tomaat en snijd klein. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Spoel de linzen in een zeef onder de kraan.
4. Verhit olie in een bakpan en bak het gehakt 1 minuut. Voeg de wortel, tomaat en prei toe en bak 5 minuten mee. Doe daarna de linzen erbij en schep goed door elkaar. Breng op smaak met gehaktkruiden, zout en peper.
5. Verdeel de groenten en gehakt in de ovenschaal en schep een laagje aardappelpuree erop. Strooi de geraspte kaas over de Cottage pie en bak nog 10 minuten in de oven tot de aardappelpuree bruin begint te kleuren. Zet eventueel de laatste minuut de ovengrillstand aan.

*Tip: De aardappelpuree wordt extra smeuijg met boter en melk.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

