**Mexican chilli cottage pie van Ainsley Harriott**

Nodig:

2 eetlepels olie

1 ui, fijngesneden

3 teentjes knoflook, fijngehakt

1 theelepel ancho of grove chilivlokken, plus extra voor de topping

½ theelepel milde chilipoeder

½ theelepel gemalen komijn

¼ theelepel gemalen kaneel

½ theelepel gerookte paprika, of naar smaak

1 theelepel gedroogde oregano (Mexicaans als je het kunt krijgen)

1 theelepel donkerbruine suiker

300 gram runder of vega gehakt

blik van 400 g tomatenblokjes

eetlepel tomatenpuree

1 laurierblad

400 gram kidneybonen uit blik + vocht

½ runderbouillonblokje

water

zout

witte peper

*Voor de puree*

450 gram (beetje) kruimige aardappelen, geschild en in stukken gesneden

150 gram zoete aardappelen, geschild en in stukken gesneden (kan ook diepvries)

25 gram boter

melk

2 eetlepels gesneden jalapenos uit een pot, fijngehakt

geraspte cheddar kaas

Bereiding:

Verhit de olie in een grote pan, voeg de ui toe en bak op middelhoog vuur gedurende 4-6 minuten tot ze zacht zijn, maar niet gekleurd. Voeg de knoflook en chilivlokken toe en bak gedurende 30 seconden tot ze geurig zijn. Maak een kuiltje in het midden en voeg de gemalen kruiden, oregano en suiker toe. Bak gedurende 1 minuut tot ze geurig zijn en roer dan de uien erdoor. Voeg het gehakt toe, zet het vuur hoger tot middelhoog en bak gedurende 4-5 minuten, waarbij u het vlees met een houten lepel rult terwijl het bruin wordt. Voeg de tomaten, tomatenpuree, laurierblad, bonen, bouillonblokje en een beetje water toe. Breng op smaak en laat 25-30 minuten sudderen tot de vloeistof is gereduceerd en het mengsel is ingedikt. Als het er te droog uitziet, voeg dan nog wat water toe. Maak af op smaak en schep in een ondiepe, ingevette ovenschaal. Laat het een beetje afkoelen. Kook ondertussen de aardappelen en zoete aardappelen met wat zout totdat ze zacht zijn. Giet goed af en laat een paar minuten stomen in een vergiet om ze een beetje te laten drogen. Stamp ze fijn tot ze glad zijn en roer de boter en een scheutje melk (indien nodig) door de aardappelpuree en breng op smaak met witte peper en zout. Roer de gehakte jalapeno erdoor. Schep de puree over de cottage pie (verdun indien nodig) en verdeel gelijkmatig. Haal een vork over de bovenkant om het oppervlak ruw te maken en strooi er de kaas overheen. Strooi er wat ancho chilivlokken overheen. Bak 20-25 minuten in een voorverwarmde heteluchtoven op 180°C tot de schotel goudbruin is.