# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Gehaktschotel met Guinness van Jamie Oliver**

Nodig:

2 eetlepels olie

900 gram mager rundergehakt

zout

zwarte peper

3 middelgrote uien, fijngehakt

2 teentjes knoflook, fijngehakt

de blaadjes van enkele takjes tijm

2 romatomaten, gehakt

2 eetlepels tomatenpuree

330 ml Guinness

5 el worcestersaus

300 ml kippenbouillon

1 kg kruimige aardappelen, zoals Désirée, geschild, in grove blokjes

50 gram boter

2 eetlepel fijn geraspte parmezaan of cheddar, plus extra voor het bestrooien

1 grote eidooier

Bereiding:

Zet een grote koekenpan op hoog vuur en schenk er een dun laagje olie in. Bestrooi het gehakt met zout en peper, en bak het al roerend in twee of drie gedeelten tot het mooi bruin is. Laat het gehakt uitlekken in een zeef of vergiet. Verhit een beetje olie in een andere grote pan op middelhoog tot hoog vuur. Voeg de uien, knoflook en tijm toe wanneer de olie heet is en bak het mengsel 8-10 minuten tot de uien zacht en goudbruin zijn. Voeg het gehakt, de tomaten en tomatenpuree toe en roer 4-5 minuten. Schenk de Guinness en worcestersaus erbij en kook het vocht tot de helft in. Schenk de bouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag en laat het geheel 20-25 minuten sudderen; het mengsel hoort dik en glanzend te zijn. Laat het nog 5-10 minuten sudderen als het niet dik genoeg is. Neem het mengsel van het vuur. Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg intussen de aardappelen in een pan water met wat zout, breng het water aan de kook en kook de aardappelen tot ze zacht zijn. Giet ze af en zet ze ongeveer 15 seconden op het vuur, zodat het vocht verdampt. Neem ze van het vuur. Knijp ze door een pureeknijper boven de pan of stamp ze fijn. Meng de boter, kaas en eidooier erdoor. Proef en breng de puree op smaak. Schep het gehaktmengsel in een ovenschaal van 2 liter. Schep de aardappelpuree erop en maak grove pieken in de puree met een vork. Strooi er wat extra geraspte kaas over en bak het gerecht ongeveer 30 minuten in de oven, tot de bovenkant goudbruin is en de saus borrelt.