**Shepherd's Pie vs Milkman's Pie van Jamie Oliver**

Nodig:

2 uien, grof gehakt

2 wortels, geschild en grof gehakt

olie

50 g boter

zout en witte peper

8 takjes verse tijm, bladeren geplukt

2 laurierblaadjes (ik gebruikte droog maar er staat vers)

500 g kalfsgehakt

1 volle eetlepel bloem

1 citroen, alleen schil

1 blokje kippenbouillon, verkruimeld

110 ml bitter (ik gebruikte VB)

800 g aardappelen, geschild en in vieren gedeeld

scheutje melk

150 g champignons, in dunne plakjes gesneden

200 ml pure room

50 cheddarkaas, geraspt

Bereiding:

Fruit de uien, wortels, laurierblaadjes, tijm, wat zout en peper in een pan met de olijfolie en boter tot de groenten zacht zijn geworden. Zorg ervoor dat je vaak roert, zodat ze niet blijven steken en branden. Voeg het kalfsgehakt toe en verdeel het met een houten lepel terwijl het bruin wordt. Voeg bloem toe zodra het vlees is gebroken en de schil van de citroen. Kook het totdat de vloeistof die uit het vlees komt, is weg gekookt. Als het weer aan het bakken is, voeg dan de bitter en net genoeg water toe om het vlees te bedekken (voeg hier niet te veel toe). Ik denk dat dit ook is waar ik fout ben gegaan en misschien een beetje te veel water heb toegevoegd). Breng alles aan de kook en zet het vuur lager en laat het geheel op laag vuur 1 uur half sudderen. - Verwarm ondertussen je oven voor op 180 graden celsius en kook je aardappelen tot ze zacht zijn en bijna uit elkaar vallen. Giet de aardappelen af ​​en laat ze een paar minuten rusten, zodat de overtollige vloeistof kan afdampen. Ik pureerde ze met een handstamper met een scheutje melk, een klodder boter en een flinke portie zout en peper. Laat de puree zitten tot je saus een uur heeft gekookt, voeg dan je champignons en room toe en laat sudderen tot de saus flink ingedikt is. Als het niet meer in saus zwemt, giet je het in een ovenschaal en strooi je het over de geraspte cheddarkaas. Doe je puree er bovenop en smeer uit. Zet het ongeveer 40 minuten in de oven of tot het goudbruin is en serveer met wat gestoomde broccoli of beboterde erwten.