

# Shepards pie with a twist



kook so 5 groot artappels tot amper gaar hulle moet nog so bq hard in die middel wees.

Terwyl daai kook gooi jy so 500g mince 'n gechopte uie en so bq knoffel in die pan en braai vir so 5 min .

Dan gooi jy 250g bacon blokkies by die mince en hou aan braai. so koppie gerasperde wortels paar hande vol gevriesde ertjies blikkie mielies en 'n blikkie boontjies by die vleis .

Dan so ongeveer 2 eetlepels bisto wat met asyn en so ongeveer 1kp water aangemaak is ,woestersous blatjan peper bbq spices en wat jy nog wil by die vleis en kook vir so paar min.

Nou sny jy daai aartappels in dun skywe, gooi die vleis in die bak pak die aartappels daarop sit stukkies botter op die aartappels en strooi vol met parmazane kaas en swart peper en sout, sit in die oond by so 200 grade tot dit lekker borrel en die aartappels begin krisp

Brineel Du Toit