



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 35 - 45 min 👤 2 porsjoner

Shepherd's pie med kjøttdeig av storfe og får, servert med blandet salat med sennepsvinaigrette

Potetmos

350 g poteter
🏠 ½ ss smør*
🏠 ½-1 dl melk*

Kjøttsaus

½-1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
½ pakke maissstivelse
1 pakke oksebuljong
250 g kjøttdeig av storfe og får
1 pakke tomatpuré
½ pakke revet ost
🏠 2 dl vann

Blandet salat med sennepsvinaigrette

60 g ruccola
1 stk tomat
½ pakke sennepsvinaigrette

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Potetmos:** Skrell og kutt potetene i fire. Kok potetene i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Kjøttsaus:** Skrell og grovhakk løken. Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og kutt gulroten i små terninger (se tips). Bland maissstivelsen, oksebuljongen og 2 dl vann i et litermål.
- 4 **Kjøttsaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og gulroten i 1-2 minutter, til løken er blank. Tilsett kjøttdeigen, og stek videre i 3-4 minutter, til kjøttdeigen har en stekeskorpe. Tilsett tomatpuréen, og stek videre i 1 minutt. Ha i maissstivelseblandingen, og la det hele småkoke på middels lav varme i 2-3 minutter, til sausen tykner. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av de ferdigkokte potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med ½ ss smør. Spe på med ½-1 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt.
- 6 **Shepherd's pie:** Fordel kjøttsausene utover en smurt, ildfast form, og fordel potetmosen på toppen. Topp paien med den revne osten, og stek paien midt i ovnen i 10-12 minutter, eller til osten er gyllen.
- 7 **Blandet salat med sennepsvinaigrette:** Skyll ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i båter. Ha ruccolaen og tomaten i en serveringsskål, og vend inn ønsket mengde av sennepsvinaigretten.

Tips fra kokken: Du kan også grovrive gulrøttene på et rivjern.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ