



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Shepherd's pie med linser og blandet salat med balsamicovinaigrette

Potetmos

350 g poteter
½–1 dl lettmeik
1 ss smør ^B

Shepherd's pie med linser

600 g bolognese med linser
1 pakke revet Grande Premium

Blandet salat med balsamicovinaigrette

1 stk tomat
1 stk gulrot
50 g rucola
½–1 pakke balsamicovinaigrette

salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Potetmos:** Skrell og kutt potetene i fire. Kok potetene i 12–15 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Shepherd's pie med linser:** Varm opp linsebolognesen i en kjele under omrøring, på middels høy varme.

4. **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 1 ss smør. Spe på med melken, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt.

5. **Shepherd's pie med linser, fortsettelse:** Fordel linsebolognesen utover en smurt, ildfast form, og fordel potetmosen på toppen. Topp med Grande Premium osten, og stek paien midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til osten er gyllen.

6. **Blandet salat med balsamicovinaigrette:** Skyll tomaten og rucolasalaten, og kutt tomaten i båter. Skrell gulroten og lag lange bånd med en skreller eller ostehøvel. Ha rucolaen, tomaten og gulrotbåndene i en serveringsskål, og vend inn balsamicovinaigretten.



TIPS!

Du kan også grovrive gulrøttene på et rivjern.