



Bildet kan avvike noe fra oppsett

Shepherd's pie med ruccola- og tomatsalat

Shepherd's pie

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
200 g gulrøtter
1 stilk stangselleri
300 g kjøttdeig med linser
2 pakker tomatpuré
1 pakke hønsebuljong
½–1 bunt timian
500 g potetmos
½ pakke revet Grande Premium
3 dl vann ^B

Ruccola- og tomatsalat

50 g ruccola
1 stk tomat
½ stk sitron

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Shepherd's pie:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell gulrøttene, og skyll stangsellerien. Kutt gulrøttene og stangsellerien i terninger. Varm opp en vid kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter. Tilsett grønnsakene, og stek det hele i 3–4 minutter. Ha i tomatpuréen, og stek videre i 1–2 minutter. Tilsett buljongen, 3 dl vann og et par stalker av timianen. Kok opp, og la det hele småkoke i 10–15 minutter. Smak til med salt og pepper.
3. **Shepherd's pie, fortsettelse:** Fordel kjøttsausene i en smurt ildfast form, og fordel potetmosen på toppen (se tips). Topp formen med den revne Grande Premium-osten og et par stalker av timianen. Skru på grillelementet på stekeovnen, og stek formen i ovnen i 8–10 minutter, eller til osten er gyllen.
4. **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll og tørk ruccolaen. Kutt tomaten i terninger. Ha ruccolaen og tomaten i en serveringsskål, og smak til med litt saft fra sitronen, olivenolje, salt og pepper.
5. **Restetips:** Denne retten smaker kanskje enda bedre dagen etter, da har smakene satt seg. Ta vare på eventuelle middagsrester, og oppbevar dem i kjøleskapet. Varm maten opp igjen innen et par dager.



TIPS!

Retten kan også lages som en gryterett, med potetmosen og salaten servert ved siden av. Du kan også henge det som er igjen av timianen til tørk, og bruke det i matlagingen din senere.