



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Farmer's pie med grønne linser og søtpotetlokk

Søtpotetpurè

2 stk søtpoteter
1 ss smør ^B

Fyll

1 stk hvitløksfedd
1 stk sjalottløk
2 stk gulrøtter
300 g sellerirot
1 pakke grønne linser
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
1 pakke grønnsaksbuljong
2 pakker tomatpuré
1 ts honning
1 ss rødvinseddik ^B
3 dl vann ^B

Farmer's pie

100 g revet ost

Salat

50 g tobladssalat
1 pakke valnøtter
1 stk tomat
1 pakke balsamicovinaigrette

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Søtpotetpurè:** Skrell og kutt søtpotetene i grove biter. Kok dem i en kjele med vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Fyll:** Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og grovhakk løken. Skrell og kutt gulrøttene og selleriroten i små terninger. Sil laken av linsene, og skyll dem.

4. **Fyll, fortsettelse:** Varm opp en tykkbunnet kjele eller stekepanne med høye kanter til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken og løken i et par minutter, til løken er blank. Ha i gulrøttene, selleriroten og kryddermiksen, og stek videre i omtrent 2 minutter. Tilsett 1 ss rødvinseddik, grønnsaksbuljongen, tomatpuréen og 3 dl vann, og la det hele koke i omtrent 10 minutter. Smak til med 1 ts honning, salt og pepper. Bland inn linsene og la fyllet koke videre i 5–10 minutter, til grønnsakene er blitt myke, men fortsatt har litt tyggemotstand.

5. **Søtpotetpurè, fortsettelse:** Hell av vannet når søtpotetene er ferdig kokt. Tilsett 1 ss smør. Bruk en stavmikser eller blender, og kjør søtpotetene sammen til en purè. Smak til med salt og pepper.

6. **Farmer's pie:** Ha fyllet over i en ildfast form, og fordel søtpotetpuréen på toppen. Bruk en gaffel til å stikke små hull i søtpotetlokket. Strø den revne osten over paien og stek den i ovnen i 15–20 minutter, eller til osten er gyllen.

7. **Salat:** Skyll og tørk salaten, og ha den i en serveringsskål. Grovhakk valnøttene. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha valnøttene og tomattingene i skålen med salaten. Bland inn balsamicovinaigretten.



TIPS!

Eventuelle rester holder seg utmerket i en lufttett beholder i kjøleskapet i flere dager.