



Cottage pie og salat med tomat og vinaigrette

Kartoffelmos

1½ stk bagekartoffel
1 dl mælk
½ spsk smør ^b

Cottage pie

½ stk løg
1 fed hvidløg
1 stk gulerod
1 stilk bladselleri
300 g hakket oksekød
1 pose tomatpuré
1 pose urte kryddermix
50 g revet ost
1½ dl vand ^b

Salat

1 stk tomat
50 g salatblanding
½ pose sennepsvinaigrette

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Skræl kartofler og skær dem i mindre stykker. Kog dem i vand, der lige dækker ca. 20 min. til de er møre.
3. **Kødsauce:** Pil og hak løg og hvidløg fint. Skræl gulerod og skyl bladselleri og skær begge i tern. Varm lidt olie op til høj varme i en bred/stor gryde. Læg kødet på i ét stykke og brun ca. 1 min. på hver side, så det får stegeskorpe. Del nu kødet fra hianden med en grydeske. Tilsæt grøntsagerne og steg det hele i 3-4 min. Tilføj tomatpuré og steg videre i 1-2 min. Kom urte kryddermix og vand i og bring i kog. Lad det simre ca. 10-15 min. Smag til med salt og peber.
4. **Kartoffelmos:** Varm mælk og smør i en kasserolle. Hæld vandet fra kartoflerne og mos dem med et piskeris. Tilsæt mælken lidt ad gangen under omrøring til en passende konsistens. Smag til med salt og peber.
5. **Cottage pie:** Kom kødsaucen i et smurt ovnfast fad og fordel kartoffelmosen ovenpå. Drys revet ost ud over mosen. Bag det i ovnen i 8-10 min. til osten er gylden.
6. **Salat:** Skyl og skær tomaterne i tern. Kom dem i en skål sammen med salatblandingen. Vend sammen med vinaigrette.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.