



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Cottage pie med kjøttdeig av storfe og får, servert med salat og sennepsvinaigrette

Kjøttsaus

1 stk gulrot
1 stk gul løk
1 stilk stangselleri
250 g kjøttdeig av storfe og får
1 boks hakkede tomater
1 pakke grønne erter
1 pakke oksebuljong
½–1 pakke timian- og rosmarin blanding
🏠 ½ dl vann

Cottage pie

500 g potetmos
1 pakke revet Grande Premium

Salat

75 g Mamma Mia salatblanding
1 pakke sennepsvinaigrette

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft. Kok opp vann i en kjele til punkt 3.
- 2 **Kjøttsaus:** Skrell gulroten og løken, og skyll sellerien. Kutt gulroten og sellerien i små terninger, og grovhakk løken. Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på den ene siden. Snu den, hakk den opp i mindre biter, og tilsett sellerien, løken og gulroten. Stek det hele videre i omtrent 3 minutter. Krydre med litt salt og pepper, og vend inn de hakkede tomatene, ertene, buljongen og urteblandingen. Skyll ut tomatboksen med ½ dl vann, og hell det i gryten. Kok opp, og la kjøttsausens småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3 **Cottage pie:** Legg posen med potetmos i kjelen fra punkt 1. La mosen småkoke i 3–4 minutter, slik at den blir lun (se tips). Ha kjøttsausens fra forrige punkt over i en ildfast form. Klipp et hull i hjørnet på potetmosposen, og klem mosen ut over kjøttsausens i formen. Smør mosen jevnt utover, og dryss over osten til slutt. Stek cottage paien i ovnen i 15–20 minutter, eller til osten er gyllen.
- 4 **Salat:** Ha salaten i en bolle og vend inn sennepsvinaigretten.

Tips fra kokken: Dere trenger ikke varme potetmosen, men den blir lettere å klemme ut av posen og smøre ut når den er litt varm. Hvis gryten som brukes til kjøttsausens tåler å stå i ovnen kan potetmosen legges direkte over i gryten, og formen gratineres.