



ca-al14

Vegetarisk shepherd's pie med cheddar- och sötpotatistäcke

 45 min

INGREDIENSER

Sötpotatismos

Sötpotatis 1 st

Riven cheddarost 75 g

👉 Salt

Linssås

Gul lök 1 st

Gröna linser 1 förp

Krossade tomater 1 förp

Linan tre kryddor ½ förp

Chili flakes 1 krm

👉 Olivolja 1 msk

👉 Vitlök 2 klyftor

👉 Grönsaksbuljong 1 tärning

👉 Salt

👉 Svartpeppar

Sallad

Cocktailtomater 125 g

Mixsallad 30 g

👉 Olivolja

👉 Balsamvinäger

- 1 Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- 2 **Sötpotatismos:** Skala och tärna sötpotatis. Koka mjuk i lättsaltat vatten.
- 3 **Linssås:** Finhacka gul lök. Häll av och skölj gröna linser.
- 4 Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt linser, krossade tomater, Linas tre kryddor, chili flakes och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5 **Sötpotatismos:** Häll av sötpotatis och mosa grovt. Blanda med hälften av den rivna cheddarosten och smaka av med lite salt.
- 6 Häll linssåsen i en ugnform (ca 15x20 cm) och klicka ut sötpotatismoset ovanpå. Toppa med resten av den rivna cheddarosten. Gratinera högt upp i ugnen ca 15 min, tills den fått fin färg.
- 7 **Sallad:** Halvera cocktailltomater. Lägg i en skål och blanda med mixsallad. Dressa med lite olivolja och balsamvinäger.
- 8 Servera shepherd's pie med sallad.