



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gardener's pie med grønne linser, potetmoslokk og frisk salat

Potetmoslokk

500 g rustikk potetmos med timian
1 pakke revet Grande Premium

Fyll

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
300 g sellerirot
2 stk gulrøtter
1 bunt timian
1 pakke grønne linser
1 pakke basilikum og oregano
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke tomatpuré
1 pakke barbecuesaus
🏠 3 dl vann

Salat

50 g restaurantsalat
1 pakke reddiker
½ pakke sennepsvinaigrette

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Potetmoslokk:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke til fyllet er ferdig.
- 3 **Fyll:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell sellerirot og gulrøttene, og kutt dem i små terninger. Dra bladene av 3-4 av timianstilkene. Sil laken av linsene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en tykkbunnet kjele eller stekepanne med høy kant til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i et par minutter, til løken er blank. Ha i sellerirot, gulrøttene, timianen og basilikum- og oreganokrydderet, og stek videre i omtrent 2 minutter. Ha i grønnsaksbuljong, tomatpuré og 3 dl vann, og la fyllet småkoke i omtrent 10 minutter. Smak til med barbecuesausen, salt og pepper. Bland inn linsene, og la fyllet koke videre i omtrent 5 minutter, til grønnsakene har blitt myke, men fortsatt har litt tyggemotstand.
- 4 **Gardner's pie:** Ha fyllet over i en ildfast form, og fordel potetmosen på toppen. Bruk gjerne en gaffel til å lage noen topper i potetmosen. Strø den revne osten over paien, og stek formen i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til osten er gyllen.
- 5 **Salat:** Skyll salaten, og ha den over i en skål. Skyll og kutt reddikene i tynne skiver. Bland reddikene og sennepsvinaigretten inn i salaten.
- 6 **Topping:** Strø gjerne litt av timianen over paien ved servering.

Tips fra kokken: Smak gjerne til fyllet med 1-2 ss rødvinsseddik.