



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Potetmoslokk

500 g rustikk potetmos med timian
½-1 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 oregano
1 pakke grønnaksbuljong
2 pakker tomatpuré
1 pakke barbecuesaus
🏠 3 dl vann

Salat

1 pakke reddiker
50 g tobladssalat
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 (se tips).
- 3 **Fyll:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell selleriroten og gulrøttene, og kutt dem i små terninger. Skyll og dra bladene av 3-4 av timianstilkene. Sil og skyll linsene. 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 selleriroten, gulrøttene, timianen og oreganokrydderet, og stek videre i omtrent 2 minutter. Ha i grønnaksbuljongen, tomatpuréen og 3 dl vann, og la fyllet småkoke i omtrent 10 minutter. Vend inn linsene mot slutten av koketiden. Smak til med barbecuesausen, salt og pepper.
- 4 **Gardner's pie:** Ha fyllet over i en ildfast form, og fordel potetmosen på toppen. Bruk gjerne en gaffel til å lage mønster i potetmosen. Strø den revne osten over paien, og stek den i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til osten er gyllen.
- 5 **Salat:** Skyll og kutt reddikene i tynne skiver. Skyll og tørk salaten. Ha reddikene og salaten i en bolle, og vend inn sennepsvinaigretten.
- 6 **Topping:** Strø resten av timianen over paien ved servering.

Tips fra kokken: Du kan hoppe over dette steget. Potetmosen blir lettere å fordele over fyllet når den er varm, og trenger kortere tid i ovnen. Hvis steppet sløyfes bør paien stekes i 20 minutter.