



Shepherd's pie

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	1 Timer
Tilberedningstid	1 Timer
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Engelsk posteij med linser

Fyld

1 løg, hakket
1 hvidløgsfed, presset
olivenolie til braisering
200 g grønne linser
2 spsk tomatpuré
2 gulerødder, i 5 mm tykke terninger
200 g porre, i 5 mm tykke skiver
2 stænger bladselleri, i 5 mm tykke terninger
250 g champignoner, delt i kvarte
400 g flåede, hakkede
dåsetomater
100 ml rødvin
250 ml grøntsagsbouillon
3 kviste timian, kun blade
3 kviste havemerian, kun blade
1 fingerspids sukker
en smule salt
en smule peber

Kartoffelmos

500 g melede kogekartofler, skrællede





500 g søde kartofler, skrællede
150 ml mælk
40 g smør
1 fingerspids salt
en smule peber
1 knsp muskatnød

Fyld

Braiser løg og hvidløg i rigelig olivenolie ved middel varme i en stor pande. Må ikke blive mørke. Tilsæt linser og tomatpuré, og lad disse simre med. Tilsæt grøntsager og svampe, og lad dem simre med kortvarigt. Tilsæt de resterende ingredienser sammen med sukker, giv retten et kort opkog, og lad den simre i 20 minutter. Smag til med salt og peber, og anbring retten i et porcelænsfad.

Kartoffelmos

Skær kartofler og søde kartofler i store stykker, og kog dem bløde i rigeligt saltvand. Hæld vandet fra, og mos kartoflerne sammen med de resterende ingredienser. Smag kartoffelmosen til.

Bagning

Forvarm ovnen med over-/undervarme fugtig til 200 °C.
Fordel kartoffelmosen jævnt oven på fyldet.
Bag Shepherd's pie på en ovnrist på den midterste hylde i 1 time.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 200°C i Over-/undervarme fugtig
Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.
Over-/undervarme fugtig 200°C i 1 Timer

Tilbehør

Ovnrist
Porcelænsfad med ca. 2 l volumen

Yderligere oplysninger

Oprettet den 12.04.2023

