Cottage Pie



Ingredienser

Kjøttsaus:
♥ 800 g kjøttdeig
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 2 stangselleri
♥ 3 gulrøtter
♥ 1 dl frosne, grønne erter
♥ 2 ss hvetemel
♥ 1,5 dl rødvin
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 3 ss Worcestershire sauce (se tips)
♥ 2 laurbærblad
♥ en liten bunt frisk timian
♥ en liten bunt frisk rosmarin
♥ 5 dl kjøttkraft (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Potetmos:
♥ 1 kg poteter
♥ 4 ss smør
♥ 1 dl melk
♥ 200 g engelsk cheddar (se tips)

Fremgangsmåte

Kjøttsaus:
Start med å brune kjøttdeigen i et par skjeer olje.

Skrell og kutt opp løk, hvitløksfedd, selleristenger og gulrøtter. Ha dette i pannen med den stekte kjøttdeigen. Tilsett erter (de trenger ikke å tines i forkant). Rør hvetemelet ut i rødvinen og ha dette i pannen. Tilsett tomatpuré, Worcestershire sauce, laurbærblad og hakkede, frisker urter (timian og rosmarin, ca. 1 spiseskje av hver). Tilsett kjøttkraft.

La dette småkoke uten lokk i ca. 30 - 45 minutter. Rør av og til. Det er meningen at kjøttsausen skal bli skikkelig tykk og innkokt (men selvfølgelig ikke svi seg i bunnen av pannen).

Smak til med kvernet salt og pepper. Ta pannen av platen, fjern laurbærbladene og avkjøl i ca. 1 time (se tips).

Potetmos:
Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele. Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potetene godt (ikke ha salt i vannet). Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper. Ha først i smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter. Ha så i melken. Bruk nå en tresleiv eller lignende til å røre inn melken.

Riv cheddarosten. Ha ca. 2/3 av den revne osten i potetmosen. Rør rundt slik at osten blander seg godt inn i potetmosen.

Steking:
Finn frem pannen med den avkjølte kjøttsausen. Legg den hjemmelagde potetmosen i et tykt lag oppå kjøttsausen.

Fordel over resten av den revne cheddarosten.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 20 - 30 minutter til crispy og gyllen på overflaten.

Tips

♥ Worcestershire sauce (også kalt bare Wocester sauce) fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Det samme gjelder engelsk cheddar, men denne finnes i litt uliker

merker (jeg brukte denne typen). Hvis du ikke har cheddar, kan du også bruke annen smakfull gulost slik som revet jarlsberg eller parmesan.

♥ Som kjøttkraft brukte jeg her 2 stk chef du fond à 28 gram (kjøtt) blandet med 5 dl vann. Du kan fint bruke annen type kjøttkraft, oksefond eller kjøttbuljong rørt ut i vann.

♥ Jeg har her brukt en stor panne (30 cm i diameter) med nokså høye kanter, som jeg også kan ta av håndtaket på og sette rett inn i stekeovnen. Dersom du ikke har en så stor stekepanne som du kan sette i stekeovnen, kan du lage kjøttsausen i en panne og så helle den over i en ildfast form, før du legger over potetmosen og steker i ovnen.

♥ Det å avkjøle kjøttsausen før du legger på potetmosen er et triks for at potetmosen skal holde seg på toppen av kjøttsausen under stekingen. Dersom du legger potetmosen rett på den varme kjøttsausen, vil du se at potetmosen synker ned i kjøttsausen og blander seg med den under stekingen. Smaken blir like god for det, så ingen grunn til å fortvile dersom det skulle skje □□, men ønsker du at potetmosen skal holde seg på toppen av kjøttsausen, lønner det seg altså å følge instruksjonene om både å la kjøttsausen koke til den er skikkelig tykk og så avkjøle den til den er kald før du har på potetmosen.

♥ Du vil også se at dersom du serverer Cottage Pie rett fra ovnen, vil kjøttsausen være såpass flytende at den blander seg lettere med potetmosen. Dersom du avkjøler retten før servering og så varmer den opp igjen helt forsiktig, kan du skjære stykker der potetmosen tydelig ligger oppå kjøttsausen. Dette ser jo stilig ut, men smaksmessig foretrekker jeg nok å servere Cottage Pie rykende varm og nystekt! □□

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cottage-pie