Shepherd's Pie

Ingredienser



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

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

Topping:
♥ 50 g revet parmesan

Pynt:
♥ frisk persille

Fremgangsmåte

Kjøttsaus:
Ha lammekjøttdeig og olivenolje i en stor stekepanne med høye kanter. Tilsett hakket løk og hvitløk. Stek dette dette i noen minutter.

Skrell gulrøttene og kutt dem i små biter. Ha gulrotbitene og erter i pannen. Tilsett tomatpuré, Worcestershire sauce, frisk timian og rosmarin (se tips), kvernet salt og pepper. Dryss over litt hvetemel. Bland sammen og hell så på rødvin og kyllingkraft.

La dette småkoke uten lokk i ca. 10 minutter slik at den tykner. Smak til om det trengs mer kvernet salt og pepper.

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. Rør så inn i melken og deretter eggeplommen.

Riv cheddarosten. Bland osten godt inn i potetmosen.

Nå kan du enten smøre potetmosen over kjøttsausen i et tykt lag, eller du kan ha potetmosen i en sprøytepose og sprøyte den oppå kjøttsausen (se tips).

Topping:
Dryss over revet parmesan.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 30 minutter til crispy og gyllen på overflaten. Dryss over persille til pynt.

Tips

♥ Til en ekte Shepherd's Pie skal det være lammekjøttdeig. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Worcestershire sauce (også kalt bare Wocester sauce) fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Det samme gjelder engelsk cheddar, men denne finnes i litt ulike merker (jeg brukte denne typen). Hvis du ikke har cheddar, kan du også bruke annen smakfull gulost slik som revet jarlsberg eller parmesan.

♥ Jeg brukte 2,5 kyllingkraft her, men det går like fint å bruke kjøttkraft.

♥ Det er det samme hvilken type rødvin du bruker. Hvis du ikke vil bruke rødvin, kan du bruke 2 dl ekstra med kylling- eller kjøttkraft.

♥ Det blir lekkert å se på dersom du sprøyter ut potetmosen, men det er slett ikke nødvendig. Bruk i så fall en stor sprøytepose og sprøytetipp med stor, glatt åpning. Du kan alternativt smøre potetmosen over kjøttsausen og så lage mønster på toppen av potetmosen med en gaffel.

♥ Jeg har her brukt en stor panne (30 cm i diameter) med nokså høye kanter, som tåler å stå 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.

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

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