Mince and Tatties (Skotsk kjøttdeiggryte med potetmos)



Ingredienser

Mince (Kjøttdeiggryte):
♥ 500 g kjøttdeig
♥ 3 ss smør
♥ 1 stor løk
♥ 2 gulrøtter
♥ 1 ss hvetemel
♥ 5 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 1 ss worcestersaus
♥ 1 ss tomatpuré
♥ 1 ts tørket timian
♥ kvernet salt og pepper

Tatties (Potetmos):
♥ 900 g poteter
♥ 50 g smør
♥ 1 dl helmelk (eller fløte)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 300 g frosne erter

Fremgangsmåte

Mince (Kjøttdeiggryte):
Ha kjøttdeig og smør i en gryte. Stek kjøttdeigen på middels til sterk varme i ca. 10 minutter. Det er meningen at kjøttdeigen skal brunes skikkelig godt.

Kutt opp løk og skjær gulrøttene i små terninger. Ha dette i gryten. Vend sammen og bland inn hvetemelet. Tilsett kjøttkraft, worcestersaus, tomatpuré og tørket timian. Sett på lokk og la retten småkoke i 20–30 minutter.

Smak til med kvernet salt og pepper på slutten av koketiden.

Tatties (Potetmos):
Lag potetmosen mens kjøttdeiggryten småkoker.

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 (eller fløte hvis du foretrekker det).

Bruk nå en tresleiv eller lignende til å røre inn melken (tilsett litt ekstra melk dersom du synes den er for tykk). Smak til potetmosen med kvernet salt og pepper.

Grønne erter:
Legg grønne erter i varmt vann til de blir møre, som anvist på pakningen.

Servering:
Server kjøttdeiggryten varm sammen med varm potetmos.

Velg selv om du vil servere ertene ved siden av eller blande dem inn i kjøttdeiggryten.

Pynt med litt hakket persille (og kvern eventuelt over litt ekstra salt og pepper).

Tips

♥ Bruk helst kjøttdeig og ikke karbonadedeig for det er meningen at det skal være litt fett i denne kjøttdeiggryten.

♥ Som kjøttkraft har jeg her brukt 2 stk chef du fond (kjøtt) og 5 dl vann. Du kan alternativt bruke 2 terninger kjøttbuljong, eller du kan bruke 5 dl ferdigkjøpt, konsentrert kjøttkraft.

♥ **Mince and Dumplings** er en variant av denne retten, der hjemmelaget potetkomler blandes inn i kjøttdeiggryten.

♥ Se også oppskrift på **Millionbøf (Dansk kjøttdeiggryte)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mince-and-tatties-skotsk-kjottdeiggryte-med-potetmos