

Cottage pie

Opskrift til 6 personer

En rigtig familieklassiker med en bund af kødsauce og et låg af kartoffelmos. Jeg har tilføjet lidt ekstra grønstager til min cottage pie og suppleret med sød kartoffel og pastinak til låget. Retten er nem at lave og den smager bare så godt

Forberedelsestid

40 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

70 minutter

Ingredienser

Kødsauce

- 1 rødløg (eller almindelig løg)
- 1 porre
- 2 fed hvidløg
- 1 aubergine
- 1 squash
- 2 spsk. smør eller olie til stegning
- 800 g hakket oksekød
- 1 lille dl tomatpuré
- 3 dl rødvin
- 2 dl vand med 1 bouillonterning i (jeg brugte okse)
- 1 spsk. tørret timian
- 1 håndfuld frisk rosmarin
- smag til med salt og peber

Kartoffelmos

- 500 g søde kartofler
- 250 g kartofler
- 250 g pastinak
- 1/2 tsk. salt
- 2 store spsk. smør
- 4 spsk. fløde
- 1 håndfuld rasp til toppen
- 150 g revet ost til toppen

Sådan gør du

1. Start med at snitte grøntsagerne. Jeg kom faktisk det hele i en foodprocessor, men du kan også hakke det fint i hånden.
2. Kom smør i en dyb pande/ wok eller gryde og rist grøntsagerne af
3. Kom kødet ved og vend det rundt til det er brunt
4. Kom så resten i og lad saucen simre i 10 minutters tid imens du gør klar til kartoffelmosen – tænd også ovnen nu (200 grader varmluft)
5. Skyl sød kartoffel, kartofler og pastinak godt (jeg undlod at skrælle dem, men du kan gøre det) og skær dem i mindre tern
6. Start med at komme kartofler og pastinak i vandet og lad dem koge 7-8 minutter inden du tilsætter de søde kartofler (de skal ikke koge så længe). Kog det hele samlet i yderligt 7 minutters tid til de er møre
7. Hæld vandet fra og kom dem i en skål sammen med smør, fløde og salt. Pisk det hele sammen med en håndpisker
8. Kom nu kødsaucen i bunden af et ovnfast fad og kom mosen oven på. Smør den forsigtigt ud til kanten
9. Drys med rasp og revet ost. Bag i ovnen i 30 minutter. Du kan evt. vente med at komme den revne ost på, så den kommes over når der er 10-15 minutter tilbage