



Klassisk Shepherd's Pie

Antal: recept_2018_09_19_04

Shepherd's Pie är en brittisk klassiker som här omvandlats till en vegansk variant. Perfekt en kylig höst- eller vinterdag, eller om du bara är sugen på något riktigt värmande och gott. I vårt hushåll är vi oense om vi föredrar rätten med eller utan ärtor, du bestämmer själv :)

Pris: 1 kr

Till färsen:

2 dl gröna linser
15 cm purjolök
1 morot
2 dl pekannötter
2 klyftor vitlök
Ev. 1 dl frysta, gröna ärtor
2 msk grönsaksfond (eller en tärning grönsaksbuljong)
400 g krossade tomater
4 dl vatten
Svartpeppar, timjan

Till moset:

Ca 8 stora potatisar
Ev, lite växtbaserad mjölk (tex sojamjolk),
Salt, svartpeppar, vitpeppar, timjan

Hacka purjolöken och stek den tillsammans med pressad vitlök i lite vatten. När löken börjat bli lite genomskinlig, riv moroten och tillsätt den i stekpannan.

Om du vill ha i ärtor, håll nu i dessa tillsammans med torkade gröna linser och hackade pekannötter.

Tillsätt vattnet, grönsaksfonden och de krossade tomaterna och rör runt. Låt det koka upp och småputtra i ca 15 minuter, tills linserna är mjuka. Krydda med svartpeppar och timjan.

Skala potatisarna och skär dem i mindre bitar. Koka dem tills de blivit mjuka och håll sedan bort vattnet. Gör moset antingen genom att pressa potatisen eller använd en elvisp. Tillsätt lite växtmjölk om det behövs, men moset ska inte vara för rinnigt. Krydda med salt, svartpeppar och vitpeppar.

I en ugsäker form, lägg linsfärsen i botten i ett jämnt och fint lager. Klicka sedan ut moset ovanpå så det täcker hela färsen. Skapa gärna små toppar för dessa blir extra krispiga när pajen gräddas.

Pensla ev. moset med lite växtmjölk. Strö över timjan på toppen och grädda pajen i 225 grader i ca 20 minuter, tills toppen får en gyllene färg.