

Hyrde Pie



Shepherd's Pie (Hyrde Pie) er en traditionel engelsk ret, som sådan én man får med et kæmpe glas øl til på en engelsk kro. Retten består af en kødsauce med kartoffelmos ovenpå, som derefter er bagt i ovnen til overfladen er gylden og sprød. Shepherd's Pie laves med lammekød, men man kan sagtens bruge oksekød. Så kaldes retten bare Cottage Pie i stedet for. I denne opskrift er der anvendt parmesanost i mosen. Riv din egen Parmesan eller Grana. Det der pulver, der lugter af babygylp, som man sælger som parmesan, duer ikke. Osten giver smag, men er også med til at mosen gratinerer flot. Parmesan er naturligvis ikke med i de originale opskrifter, men det er den engelske Worcestershire sauce til gengæld. Den er uløseligt knyttet til retten, og uden den er smagen bare ikke "rigtig". Boullionen kan være lam eller kylling til lammekødet, og kalv eller okse til oksekødet. Vand med en suppeterning kan også bruges.

Det gode ved retten er, at man kan lave den klar i god tid, og så blot sætte den i ovnen en lille time før den skal spises. Rigtig hyggemad, og skøn at have, når man kommer hjem fra en frisk tur i efterårets regn og rusk.

Shepherd's (Cottage) pie

Kødsaucen:

- 1 klat smør eller lidt oliven olie
- 500 hakket magert lamme- eller oksekød
- 1 stort finthakket løg
- 1 stor finthakket gulerod
- 2 fed presset hvidløg
- 1-2 spsk. Worcestershire sauce
- 1 spsk. tomat puré
- 1 spsk. friske timian blade (eller 1 tsk. tørret)
- 1-2 tsk. frisk rosmarin, finthakkede (eller lidt tørret)
- 2½ dl. rødvin
- 3 dl. bouillon
- salt og peber

Kartoffelmos:

- 1 kg. melede kartofler (f.eks. de røde Desiree eller Bintje) skrællet og skåret i mindre stykker.
- 50 g. smør
- 2 æggeblommer
- 1-2 dl. mælk

1-2 tsk. salt
peber
evt. revet parmesan til gratinering

Varm smør eller olie i en gryde. Steg kødet indtil det har taget farve. Bland grøntsagerne, Worcestershire sauce, krydderierne og tomat puré i og kog i nogle minutter under stadig omrøring. Kom rødvinen i og kog til den er næsten dampet væk. Tilsæt bouillon, kog op og lad det simre til sauceen har samlet sig. Smag til.

Imens koges kartoflerne i usaltet vand til de er møre (25-30 minutter). Damp dem tørre, mos dem, (gerne gennem en kartoffelpresser), og rør æggeblommer og smør i. Tilsæt mælk til konsistensen er så mosen kan formes, men ikke flyder ud. Mosen skal være luftig, men brug ikke elpiskeren for længe, for så klasker mosen sammen, og kommer til at ligne og smage som tapetklister. Smag til med salt og peber samt 2 spsk. revet parmesan, hvis du kan lide det.

Varm ovnen op til 200°. Hæld kødsauceen i et dybt ovnfast fad. Lad det køle lidt af i fadet, så er det meget nemmere håndtere. Læg så kartoffelmosen ovenpå sauceen med en stor ske. Start fra ydersiden og arbejd ind mod midten. Hvis man er kunstnerisk anlagt, kan man også gå amok med en sprøjtepose. Rids mosen med en gaffel. Det giver større overflade og hjælper til at få den sprød. Drys evt. med lidt revet parmesan.

Bages i midt ovnen til den bobler og overfladen er gylden (35-45 minutter).

Køkkenskriveren