



Shepherds Pie

Opskriften på Shepherds Pie er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastronom - nu [target="_blank" href="https://madogmonopolet.dk/"](https://madogmonopolet.dk/) Mad & Monopolet

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid:
Antal personer: 4

Ingredienser

Shepherds Pie

- 500 g hakket lam
- 2 fed hvidløg
- 2 stk. gulerødder
- 2 stk. løg
- 2 stengler blegselleri
- 2 store spsk. tomatpuré
- 4 stk. laurbærblade
- 3 dl oksefond
- ½ flaske Worcestershire sauce
- 3 cl Whisky - fx Famous Grouse
- 1 glas rødvin - kan undlades, men giver lidt ekstra dybde
- 2 kviste rosmarin
- 100 g revet cheddarost - op til dig, hvilken du vil bruge
- Salt og friskkværnet peber

Kartoffelmos

- 500 g kartofler
- 50 g smør
- 1 dl opvarmet sødmælk
- Salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere



Til denne ret anbefaler vi



Côtes du Rhône
Villa des Grès
Rhône, Frankrig
Varenr. 1562536





"Gastromand" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på Shepherds Pie her](#)

Shepherds Pie

1. Varm en gryde op med lidt olie og svits kødet i 3 min., til det er brundet godt af.
2. Hak alle grøntsager grundigt og svits dem i yderligere 3 min., til det er faldet godt sammen.
3. Tilsæt tomatpuré og gør plads i bunden af gryden, så det kan brænde godt af.
4. Rør det godt sammen.
5. Tilsæt whiskyen og sæt ild til det - pas nu på dig selv og sluk emhætten.
6. Tilsæt worcestershire, rødvin og fond og rosmarin kvistene, som du fisker op efterfølgende.
7. Lad det nu simre i mindst en time - jo længere, jo bedre faktisk.
8. Når mosen er færdig, laver du et låg af mos og sætter den i ovnen i 40 min. ved 180 grader varmluft.
9. Efter 30 min. tilsætter du ost og giver den, til osten er gylden og sprød.

Kartoffelmos

1. Kog kartoflerne uden salt i 15 min. - de må ikke koge ud.
2. Varm mælken op og tilsæt det med smør.
3. Brug gerne en moser eller en presser - ikke en elpisker, for det gør mosen tung, og luften bliver slået ud af den.
4. Smag til med salt og peber.