## Middag

# Shepherd's pie à la Hagshult

Här är en riktig klassiker! Enligt tradition görs Shepherd's pie på lammfärs, men vi gillar att göra den på nötfärs.

---

4 portioner
Tillagningstid ca 1,5 timme.

**Ingredienser**

Potatismos

- 1 kg potatis
- 50 g Krögartalg
- 1 äggula
- 2 dl grädde
- 200 g riven cheddarost
- salt och peppar

Köttfärs (fyllning)

- 500 g köttfärs
- 1 gul lök
- 2 msk Worcestersås
- 1 msk soja
- 1 ägg
- Sambal Oelek
- Salt och peppar

**Gör såhär**

1. Börja med potatismoset. Skala potatisen och dela den i mindre bitar. Koka i lättsaltat vatten tills den blivit mjuk. Häll över i ett durkslag och låt den ånga av sig en stund. Pressa potatisen.
2. Medan potatisen kokar – blanda grädde, äggula, Krögartalg och hälften av osten i en kastrull. Värm på svag värme och rör om ordentligt så att det blir blandas väl.
3. Smaka av med salt och peppar. Ställ åt sidan.
4. Sätt ugnen på 224°C.
5. Blanda all smaksättning till färsen.
6. Lägg färsen i en bunke och häll över blandningen, röd snabbt ihop allting.
7. Krydda med salt och peppar.
8. Smörj en form med lite olja.
9. Bred ut färsen i formen. Jämna till med en träslev så att färsen blir kompakt och täcker hela formen.
10. Sätt in färsen i ugnen, mellersta fasen, i 15 minuter.
11. Ta ut formen, täck färsen med moset och strö över resten av osten.
12. Sätt in i ugnen i ca 25 minuter eller tills den fått en fin gyllenbrun färg.
13. Låt pajen svalna en stund före servering.
14. Servera med en god sallad på säsongens grönsaker. Njut!