

Vegansk Sheperd' s pie med grønt fyld.

2 løg
4 fed hvidløg
2 gulerødder
Olie til stegning
2 spsk. Balsamicoeddike
1 dåse linser
1 dåse hakkede tomat
2,5 dl. Grønsagsboullion
1,5 dl. Rødvin
1 spsk worchestershire sauce
2 laurbærblade
2 kviste timian
2 stængler persille
Salt og peber

Låg:

1 kg. Bagekartofler
50 gram vegansk smør
1 dl soyamælk
Salt og Peber

Fremgangsmåde.

Pil og hak løg og hvidløg.
Skræl gulerødder og skær dem og bladselleri i tern.
Steg gulerødder og blegselleri ca. 5 min.
Tilsæt balsamico og laddet koge ind.
Hæld væsken fra linserne og tilsæt dem sammen med tomat og grønsagsboullion, vin, worchester sauce, laurbærblade, timian og persille.
Mens sovsen simrer, koges kartoflerne og laves til kartoffelmos.
Kom grønsagssovsen i bunden af et ildfast fad.
Dæk med kartoffelmosen.
Bag retten ved 180 gr. I en halv time. Toppen skal være gylden.

Tip:

Har man f.eks. pastinak, persillerod eller knolselleri tilovers, kan man erstatte kartoflerne nogle af kartoflerne med rødfrugterne.