



Slötorps Fishermans Pie

Shepherds Pie är en klassisk Engelsk matpaj med blandad fisk som passar bra de där lite råa dagarna och ger en mycket trevlig mättnadskänsla. Shepherds Pie har ett antal släktingar med varierande innehåll som följer: Cottage Pie – fläsk- eller Nötfärs, Shepherds Pie – Lammfärs, Farmers Pie – Kycklingfärs, Gardeners Pie – Grönsaker.

Receptet är för ca 4-6 personer men kan justeras att passa både fler och färre.

Ingredienser

Ca 600 g Blandad Fisk (lax, vitfisk, etc)
ca 2,5 dl skalade räkor
1 1/2 msk olivolja
1 vitlöksklyfta, pressade
1 st Gul lök, finhackad
2 msk Vetemjöl
½ msk Senap
5 dl Vatten
2 msk Fiskfond
1,5 dl vitt matlagningsvin eller Vatten
25 g Gräslök, finhackad
1 msk hackad Persilja
1,5 dl gröna ärtor
3/4 tsk salt
1/2 tsk Svartpeppar

1.2 kg Potatis
1,5 dl mjölk
2 msk Smör
1 krm Muskotnöt (pulver)

Gör så här

1. Hacka den gula löken, och pressa på vitlöken. Fräs in större panna tills löken är genomskinlig.
2. Lägg därpå i fiskern och bryn den tills den är genomstekt.
3. Ta i mjölet, fonden, timjan, vattnet, gräslöken, persiljan, ärtorna, salt och peppar och rör ihop allt. Låt koka upp och puttra ca 30 min till det börjar koka ihop. Smaka av.
4. Lägg i räkorna och rör om och lägg över i en serveringsform med plats för potatismoset.
5. Skala och dela potatisen i små kuber. Koka tills de är lagom mjuka att mosa.
6. Lägg i smöret och börja mosa ihop potatisen. När det känns slätt så håll på mjölk lite i taget tills moset är lagom tjock-krämigt.
7. Krydda moset med salt, peppar och nyriven muskot.
8. Lägg moset som ett lock över nörfärsen och ställ in pajen i ugnen 25 – 30 minuter i 175 graders ugn.

Smaklig Måltid

/Peter