



Spennende kjøttdeig- og potetform

En unik kjøttdeigrett med Alpro Soya alternativ til matfløte

Forberedelse

1. Sett ovnen på 200 ° C og kok poteter og pastinakk. Skjær opp søtpotetene i tynne skiver og bak dem i en smurt ildfast form i ovnen til de er møre. I mellomtiden surrer du små biter av løk og hvitløk i vegetabilsk margarin eller stekeolje til de er blanke. I en annen gryte blander du 1/3 av løkblandingens med 450g fersk spinat. Rør dette raskt sammen og ha i muskat, salt og pepper.
2. Bland resten av løkblandingens med kjøttdeigen, la det varmes opp i 15 minutter uten lokk og krydre med fenikkelfrø, salt og pepper. Tilsett 75 ml Alpro Soya alternativ til matfløte and fortsett og la det surre videre i 5 minutter.
3. Mos poteter og pastinakk med 1 ss vegetabilsk margarin, 175 ml Alpro Soya alternativ til matfløte, og krydre med muskat, salt og pepper.
4. Bruk en ildfast form som eventuelt smøres lett. Ha spinatblandingens i bunnen av formen, og legg kjøttblandingens oppå spinatblandingens. Bruk en stekespade eller lignende til å presse kjøttblandingens sammen. Legg potetmos over kjøttblandingens og topp retten med et siste lag med søtpotetskiver. Servér umiddelbart.


4 porsjoner


35min



Ingredienser

- 400 g poteter
- 500 g pastinakk
- 1 løk
- 3 hvitløksbåter
- 450 g fersk spinat
- 250 g kjøttdeig
- 250 ml Alpro Soya alternativ til matfløte
- 2 ss vegetabilsk margarin/stekeolje
- 2 ss fenikkelfrø
- muskat
- svark pepper og havsalt
- 2 søtpoteter
- nykvernet pepper
- salt