

## Pot Pie

1 kg lammebov  
200 gram bacon  
2 store løg  
2 fed hvidløg  
2 stk porre  
2 gulerødder  
En dåse tomatpure  
1 mørk øl (gerne en halv sød porter)  
3-4 dl lamme eller kalvefond  
500 gram bagekartofler  
1 dl. fløde  
1 plade butterdej  
200 g frisk mozzarella i tern  
200 g smør (25 g + 125 g + 50 g)  
3 spsk. Mel  
1 æg

Lammeboven afpudses for de værste hinder og skæres i tern. Vend kødstykkerne i lidt mel, salt og peber før de sautes af i smør på en pande i smør (25 g ) indtil de er brunet af.

Skræl løg, porre, gulerødder, hvidløg. Skær derefter alle ingredienserne inkl. bacon i tern.

Tilføj ingredienserne til kødet, sammen med tomatpure. Rist det af i et par minutter. Tilføj øl og lad det reducere til godt det halve. Tilføj fond og lad det simre under låg i ca. 1-1½ time til kødet er mørt. Smag til med salt og peber.

Skræl kartoflerne og skær dem i tern. Kog dem efterfølgende til de er møre.

Dræn kartoflerne for vand. Mos kartoflerne let og tilføj 125 g smør samt fløde/mælk. Smag til med salt og peber.

Skyen sigtes fra kød og grøntsager. Gem både væsken fra kogning til sovsen.

I et ildfast fad lægges i bunden kartoffelmosen, oven på lægges kød, grøntsager og ost; det hele dækkes med butterdej. Pensel butterdej med æg og bag ved 170 grader indtil butterdejen er gylden og sprød (ca. 20 – 25 min).

Imens smeltes 50 g smør i en gryde. Når smørret er smeltet, tilføjes mel lidt ad gangen under omrøring. Rist det godt af- uden at det branker. Tilføj væsken fra kødet (6 dl) og lade det koge ind til en sauce. Smages til og serveres til den varme tærte.