

## Sheperd's Pie

200 - 250 g nautahakk

Smá matarolía

2 gulrætur

1 laukur

3 hvítlauksgeirar

1 lítil dós tómaturra

2 dl vatn

1 kjúklingateningur

½ dl Worcestersósa

1 tsk rósmarín

salt og pipar



Kveiktu á ofninum, undir og yfir hiti, 200°C

Hitið olíu á pönnu og steikið hakkið, kryddið til með salti og pipar.

Rífið niður gulrætur, hvítlauk og lauk með rifjárnri og setjið út í hakkið á pönnunni.

Bætið öllu öðru saman við og blandið þessu mjög vel saman á pönnunni.

Leyfið þessu að malla við vægan hita í 5 mínútur, látið svo hakkblönduna í eldfast mót.

Settu kartöflumúsina ofan á og inn í ofn með fatið þar til músin er orðin smá brún efst.