**Cottage pie**(10 henkilölle)

**Jauhelihakastike**

3 rkl öljyä

1 kg paistijauhelihaa

2 sipulia hienonnettuna

3 porkkanaa paloiteltuna

3 sellerinvartta hienonnettuna

2 valkosipulin kynttä hienonnettuna

3 rkl vehnäjauhoja

1 rkl tomaattipyrettä

lasillinen punaviiniä

1,5 kasvis- tai lihaliemikuutiota

8 dl vettä

4 rkl Worcestershire- kastiketta

1 tl kuivattua timjamia tai muutama tuore oksa

2 laakerinlehteä

**Perunasose**

1,8 kg perunoita keitetään kypsiksi ja soseutetaan

2,5 dl maitoa

25 g voita

200 g cheddarjuustoa raastettuna

muskottipähkinää raastettuna

suolaa, pippuria

**Valmistus**: kuumenna 1 rkl öljyä paistinpannussa ja ruskista osa jauhelihasta ja siirrä toiseen astiaan odottamaan kunnes loput jauhelihat on paistettu samalla tavoin. Lisää öljyä pannuun ja kypsennä kasvikset siinä pehmeiksi miedolla lämmöllä noin 20 min. Laita pannulle valkosipuli, jauhot ja tomaattipyre ja lisää lämpöä. Sekoita joukkoon jauheliha parin minuutin kuluttua. Kaada sekaan punaviini ja vesi sekä kasvis/lihaliemikuutio, anna kiehahtaa. Lopuksi Worcestershirekastike ja yrtit. Hauduta kannen alla noin 45 min. Tarkista 30 min kuluttua onko kastike sopivan paksua ja ota pois timjamin oksat ja laakerinlehdet. Anna kiehua ilman kantta loppu ajan, jos nestettä on liikaa.

Sillä aikaa kun kastike hautuu, voi tehdä perunasoseen. Perunat keitetään suolalla maustetussa vedessä kypsiksi ja soseutetaan. Sekoita hyvin joukkoon maito, voi ja juusto. Mausta muskottipähkinällä ja pippurilla.

Kaada kahteen tai yhteen suureen uunivuokaan jauhelihakastike, joka kuorrutetaan perunasoseella. Koristeeksi pinnalle juustoraastetta.

Paista 200 asteisessa uunissa noin 30 min tai niin kauan, että pinta on kullan värinen.