



Stop madspild

Ingredienser

300 g færdigstegt steg, rest

1 løg

3 gulerødder

150 g knoldselleri

3-4 kogte kartofler, rest

3 dl sovs fra stegen, rest

1 dl creme fraiche 38%

grillkrydderi

rosmarin

salt og peber

2 plader frossen butterdej

Tilbehør: En skål salat

Beskrivelse

Skær løg i tern og gulerødder i tynde, halve skiver. Selleri skæres i små tern og de kogte kartofler skæres i lidt større tern. Kom grønsagerne i et ovnfast fad og bland dem.

Skær stegen i tern. Sovsen varmes i en gryde. Vend kødet i og tilsæt creme fraiche. Smag sovsen til med krydderier og giv den et opkog. Hæld sovsen over grønsagerne i fadet.

De 2 plader butterdej lægges lidt ind over hinanden og rulles ud, så de passer i størrelse med fadet. Læg butterdejen henover som et låg og skær lufthuller lidt rundt omkring. Stilles i ovnen ved 200 grader i ca. ½ time.

Server pien med en god salat.