

Kartoffelmos med indbagt kylling.

1 portion Kartoffelmos, frisklavet

1 pk kyllingefileter (250 g)

1 tsk karry

1 Porre

4 tvebakker

Salt

Peber

- ❖ Skær den skyllede porre i ringe.
- ❖ Krydr kyllingefileterne med karry, salt og peber.
- ❖ Knus tvebakkerne til rasp.
- ❖ Læg et lag (halvdelen) kartoffelmos i bunden et smurt ildfast fad.
- ❖ Læg dernæst kyllingefileter og porre ringe.
- ❖ Læg resten af kartoffelmosen på
- ❖ Drys et lag rasp øverst
- ❖ Fadet sættes i en varm ovn ved 200°C i 45 min.