

# Shepardspie med kylling

<span style="color: #b1122f;"><span style="line-height: 15.399999618530273px;">4 personer

## Ingredienser

4 stk. Danpo filete  
Danpo filet skåret i tern  
Olie eller smør til stegning  
1 løg  
350 g svampe, gerne forskellige  
Salt, peber  
1 ds. hakkede tomater  
1½ dl madlavningsfløde  
250 g skrællede kartofle  
250 g skrællede/skrubbede jordkokker  
1 æg  
75 g revet ost  
Salt, peber

## Tilberedning

Skær kartofler og jordkokker i mindre stykker og kog dem møre i usaltet vand. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Svits kyllingetern og hakket løg i olie eller smør.

Skær de største svampe i mindre stykker. Tilsæt svampene og svits i endnu et par minutter. Kom tomat samt fløde ved, kog op og smag til med salt og peber.

Hæld kyllingestuvningen i et ovnfast fad eller portionskokotter. Mos kartofler og jordkokker og rør dem sammen med æg og revet ost. Kom mosen hen over kyllingestuvningen som låg og sæt fadet i ovnen ved 200°C i ca. 20 min.

**Energi pr. person: 2660 kJ (633 kcal)**

**Energifordeling: Fedt 29%, Protein 34%, Kulhydrat 37%**



<span class="quote">Her kan du naturligvis også bare bruge kyllinge tern eller strimler.