

Kartoffelpie med kylling og urter

10 portioner

Ingredienser

1 kg Danpo hakket kyllingekød

Smør eller margarine

150g løg

500g gulerod

200g selleri

200g bladselleri

100g porre

1 spsk timian

1/4 liter hønsebouillon

Salt, peber

2 kg kartofler

4 æg

300 g revet ost

Salt, peber

Tilbehør

Brød og salat

Tilberedning

Skær kartoflerne i mindre stykker og kog dem møre i usaltet vand.

Svits kødet i smør.

Tilsæt hakket løg, gulerod og selleri i små tern samt snittet bladselleri og steg til løgene er klare.

Kom snittet porre, timian og hønsebouillon ved og kog op.

Krydr med salt og peber og kom kødblandingen i et stort ovnfast fad.

Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre.

Mos kartoflerne, tilsæt sammenpisket æg samt revet ost.

Fordel kartoffelmosen i et jævnt lag oven på kødet som låg og bag pien i ovn ved 175°C i ca. 25 min.

Server med brød og salat.

