



## Skinkegryde med låg af kartoffelmos

2 personer

350 g. skinkekød i tern  
olie til brunning  
200 g. champignon i skiver  
1 tsk. paprika  
salt og peber  
1 dåse hakkede tomater med peberfrugt  
1 dl. hønsebouillon  
300 g. kartofler  
1 spsk. smør

Brun kødet i olie. Tilsæt champignon og brun endnu et par minutter.

Krydr med paprika, salt og peber. Tilsæt tomater og bouillon og lad det simre yderligere 10-12 minutter.

Fordel det i 2 ovnfaste skåle.

Tilbered kartoffelmosen og smag til med smør. Læg kartoffelmosen oven på som låg, og bag det i ovnen i ca. 20 minutter ved 200° - til mosen er gylden og sprød.

Velbekomme