

## **KYLLINGERAGOUT MED BAGT KARTOFFELMOS**

4 personer

### Kødsauce:

500 g hakket kyllingekød  
2 gulerødder, groftrevne  
2 porrer, fintsnittet  
150 g knoldselleri, groftrevet  
1 dåse hakket tomater  
2 spsk. tomatpuré  
2 fed hvidløg, knust  
2 spsk. olie  
Salt og peber  
Frisk eller tørret timian

### Kartoffelmos:

1 kg skrællede kartofler i tern  
50 g smør  
1 dl varm mælk  
2 æg  
100 g revet ost  
Salt  
Peber

Varm olien i en gryde og sauter kyllingekødet i et par minutter. Kom grøntsager i sammen med hakket tomat, tomatpuré og hvidløg. Lad det småsimre i 10 minutter under låg. Smag til med salt, peber og timian. Kom kødsaucen i et ovnfast fad. Varm ovnen op til 200°. Kog kartoflerne til de er møre. Mos kartoflerne, tilsæt smør og varm mælk og rør rundt, kom æg og revet ost i, smag til med salt og peber. Kom kartoffelmosen over kød blandingen. Bages i ovnen ved 200° i 25 minutter til kartoffelmosen er gyldenbrun. Server med frisk grøn salat.

