

# Skinke kyl l ing



4 personer

10 mellemstore kartofler

700 g kyllingebryst

salt, peber

3 dl kaffefløde

6 skiver røget skinke

4-5 skiver mild ost

smør

Kartoflerne skrælles, skæres i skiver og lægges i et ildfast fad med salt, peber og smørklatter.

Hæld fløden over.

Bages midt i ovnen ca. 10 min. ved 225°.

Kyllingestykkerne lægges på kartoflerne, pensles med smør og drysses med salt og peber.

Bages på nederste rille ca. 30-35 min.

De sidste minutter lægges skinke og ost over.

**Tilbehør: kogte grønsager**