

Kartoffelruller med skinke



Til hver person beregnes ca. 200 g kartofler, 2 skiver skinke, landskinke, parmasamskinke eller en lignende røget skinke, dijonsennep, ost egnet til smeltning i skiver eller revet, salat, olivenolie og muskatnød.

Kartoflerne skrælles og koges. Når de er møre, moses de med et par skefulde olivenolie (eller smør) og smages til med reven muskatnød.

Et par skefulde kartoffelmos rulles ind i en skinkeskive og lægges i et smurt ildfast fad. Skinkerullerne smøres med dijonsennep, og på hver af rullerne lægges en osteskive.

Ind i ovnen - 200 grader i ca. 20 minutter - eller til osten er gylden.

En nem ret at forberede i god tid, hvis man skal have gæster. Velegnet som tilbehør til lyst kød, som f.eks. kylling og kalkun, men kan også stå som selvstændig frokostret, eventuelt med grøn salat.

Mazarinkage med kartofler

100 g margarine
200 g sukker
3 æg
175 g kogte mosede kartofler
160 g hvedemel
1 stor tsk bagepulver
mandelessens efter smag

Glasur:
150 g flormelis
3 spsk kakao
ca. 2 spsk varmt vand

Smør og sukker røres godt. Æggene røres i. Mandelessens efter smag blandes i. Dejen kommes i en smurt springform og bages ved jævn varme / 170 grader i ca. 15-20 min. Når kagen er kold glaseres den med kakaoglasur som dog kan undværes.

TIPS: Kan også bages som Muffins i papirforme og bagetid er ca. 15-20 min.

Se opskrifter på www.vildmose.dk

Skriv en mail til : vildmose@vildmose.dk

Desværre er vi pålagt at slette nogle af de øvrige retter – beklager.