

Chicken pot pie

350 g boneless cooked chicken
1 kg potatoes
salt

100 g vegetables, mixed

300 ml. parsley sauce

300 ml milk

1 teaspoon worcester sauce

nutmeg, pepper

3 hard-boiled eggs (chopped)

40 g margarine

75 g Anchoas cheese

25 g flaked almond

- alles wochen und zusammennehmen in die sauce.
- gewisse portion mit sauce verteilen
- in puffbauefform füllen
- kartoffeln (geröstet) in Schichten schneiden und das einlegen
- füllen
- mit May. besprenkeln + kase darüber reiben
- für ca. 10 min. kurzzeitig backen
- dann flaked