



## Beskrivelse

Skræl kartoflerne, skær dem i store tern og kog dem i vand i en gryde. Kog kartoflerne ved svag varme og under låg i ca. 20 minutter, til de er godt møre. Gem ca. 2 dl kogevand og hæld vandet fra. Mos kartoflerne med smør, kartoffelvand, timian og salt. Læg 18-20 bunker (a ca.  $\frac{3}{4}$  dl) kartoffelmos på 2 plader med bagepapir. Del hver skive skinke i 2 og læg dem over kartoffelmosen. Gratiner øverst og nederst i ovnen i ca. 20 minutter ved 200 grader varmluft.

## Ingredienser

- 1 1/2 kg kartofler
- 2 dl kartoffelvand
- 50 g smør
- 3 spsk. hakket frisk timian
- 2 tsk. salt
- 10 skiver parmaskinke