



Creamy Ham and Potato Casserole

Prep Time:
5 mins

Cook Time:
55 mins

Serves 4

Method

1. Preheat the oven to gas 8, 230°C, fan 210°C.
2. Peel 4 large potatoes. Chop 2 potatoes into small cubes, parboil in a pan of boiling water for 5 mins, then drain. Slice the remaining 2 potatoes as thinly as you can and set aside.
3. In a medium baking dish, mix the ham, mushroom or chicken soup and the cubed potatoes together to create the filling.
4. Top the mixture with the thinly sliced potatoes and brush with a little oil.
5. Bake for 50-55 mins until piping hot with a crispy top.

FREEZING: Once cool, place casserole in a freezer proof dish, cover and place in the freezer. To reheat from frozen, preheat the oven to gas 6, 200°C, fan 180°C. Remove the covering and bake for 40-45 mins, turning halfway. If the top becomes too dark, cover loosely with foil.

Ingredients

- 180g tinned ham - chopped into small cubes
- 4 medium potatoes, peeled, 2 cubed and 2 thinly sliced
- 400g tin cream of mushroom or chicken soup

Top Tips!

- Add ½ cup sliced mushrooms to the filling mixture.
- Serve with green vegetables
- Grate cheese on the potatoes before baking



Caserol Hufennog Ham a Thatws

Paratoi:
5 munud

Coginio:
55 munud

Digon i 4



Dull

1. Cynheswch y ffwrn i Nwy 8, 230°C, ffan 210°C.
2. Crafwch 4 taten fawr. Torrwch 2 daten yn giwbiau bach, eu lledferwi mewn sosban â dŵr berw am 5 munud, yna'u draenio. Tafellwch y 2 daten arall mor denau â gallwch chi a'u rhoi naill ochr.
3. Mewn dysgl bobî ganolig, cymysgwch yr ham, y cawl a'r ciwbiau tatws gyda'i gilydd i greu'r llenwad.
4. Rhowch y tatws wedi'u torri'n denau ar ben y gymysgedd a'i frwsio ag ychydig olew.
5. Pobwch am 50-55 munud tan ei fod yn grasboeth gyda wyneb crisb.

RHEWI: Wedi iddo oeri, rhowch y caserol mewn dysgl addas ar gyfer y rhewgell, ei gorchuddio a'i rhoi yn y rhewgell. I'w ail-dwymo, cynheswch y ffwrn i Nwy 6, 200°C, ffan 180°C. Tynnwch y clawr a'i bobî am 40-45 munud, gan ei droi hanner ffordd. Os yw'r wyneb yn tywyllu ormod, rhowch ffoil drosto'n llac.

Cynhwysion

- 180g ham tun - wedi'i dorri'n giwbiau bach
- 4 daten ganolig wedi'u crafu - 2 yn giwbiau a 2 yn dafelli tenau
- Tun 400g cawl hufen madarch neu hufen cyw iâr

Cyngor Da!

- Ychwanegwch ½ cwpan o fadarch wedi'u tafellu i'r llenwad.
- Bwytwch gyda llysiau gwyrdd
- Gratiwch gaws ar y tatws cyn pobi