Örtkryddad kassler

sön, 18/04/2010 - 20:12 □ Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v. 15
Igår lagade jag något som jag tyckte var riktigt gott. Hade kassler hemma o letade något recept som jag kände för och hittade en form av gratäng. Själv är jag ingen fan av potatisgratäng, men detta funkade. Håll till godo:

Örtkryddad kassler
4, portioner (8,5pp/port)

12 medelstora potatisar
1 purjolök
2 dl riven ost, max 17% (gärna med lite smak, typ Präst)
1/2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 dl lättmjölk
2 tsk flytande margarin

400 g benfri kassler (fett bortskuret)
3 msk senap
3 msk finhackad persilja
1 msk smulad dragon

tomatskivor
persilja

Sätt ugnen på ca 200 grader. Skala o skiva potatisen tunt. Strimla purjon, Lägg hälften av potatisen i en lätt smord eldfast form. Strö purjon över. Salta o peppra. Strö över hälften av den rivna osten. Lägg resten av potatisen på toppen. Häll över mjölken o margarinet. Sätt in formen mitt i ugnen och låt det steka ca 25 min.

Blanda under tiden samman senap, persilja o dragon. Skär kasslern i tunna skivor (16 st). Bred senapssmeten på hälften av skivorna o lägg de andra skivorna ovanpå.
Lägg de dubbla kasslerskivorna över potatisgratängen och strö över resten av osten. Lägg på tomatskivorna och låt det hela steka ytterliggare ca 25 min eller till potatisen är mjuk. Strö klippt persilja över.

Servera en sallad till.
Smaklig spis!!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/%C3%B6rtkryddad-kassler

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept