Kassler med rötter & rödbetstsatsiki

mån, 04/07/2011 - 13:26 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1126
Kikar runt lite på MåBra's hemsida för att läsa på om Dukan Diet. Då hittar jag detta recept som såg supersmarrigt ut på bild och bara måste provas så fort grillen är framme. Men det funkar nog lika bra att grilla/steka på spisen.

Kassler med rötter & rödbetstsatsiki
2 port (7 pp/port)

200 g potatis i klyftor
200 g morot i bitar
200 g palsternacka i stavar
2 tsk rapsolja
salt och peppar

Tsatsiki
1 dl kesella lätt
½ tsk flytande honung
1 lättkokt riven rödbeta (ca 1 dl)
1 pressad vitlöksklyfta
salt och peppar

200 g kassler i centimetertjocka skivor

Rosta rötterna på bakplåtspapper med olja, salt och peppar i 225° ca 25 minuter. Blanda ihop ingredienserna till tsatsikin. Halstra/grilla kasslern i torr stekpanna 30 sekunder på varje sida.

Servera med en blandad sallad

Ät och NJUT!

Källa: Må Bra, nr5 *[2](2008)*

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/kassler-med-r-tter-r-dbetstsatsiki

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept
[2] http://recept.mabra.com/kassler-med-rotter-rodbetstsatsiki/