# Kasslerbakelse

sön, 13/03/2011 - 21:30 □ Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

**Veckans mattips, v.1110**
Trots att jag inte gjort särskilt mycket idag har jag ändå inte kommit ihåg att det är söndag... Kanske kan bero på att det är mycket annat i skallen nu. Men här kommer iaf ett recept på en supergod o enkel kasslerrätt!!

**Kasslerbakelse**
4 portioner (3,5 pp/port)

*400 gr kassler*
*4 msk dessertost (max 15%)*
*0,5 dl riven ost (max 17%)*
*3 msk Kesella gourmet (10%)*
*1 dl klippta örtkryddor (dill, persilja...)*
*c:a 100 gr svamp*
*½ tärnad paprika*
*körbärstomater*

Skär kasslern i 12 tunna skivor och lägg 4 skivor på plåt med bakplåtspapper. Bred ½ msk dessertost på varje skiva, lägg på 4 nya skivor och täck dem med hälften av rivna osten och Kesellan. Lägg på de sista kasslerskivorna och bred resten av Kesellan på ovansidor och kanter. Tryck fast örtkryddorna runt om och bred den sista dessertosten ovanpå. Toppa bakelserna med en blandning av svamp och paprikan, strö på resten av den rivna osten. Gratinera c:a 15 minuter i 225 grader tills osten smält.

Lägg en körsbärstomat på varje. Servera med sallad och ris (ej inräknat i pp).

**Ät och NJUT!**

**Källa till webbadress:** http://www.xn--din-rna.se/blogg/kasslerbakelse

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