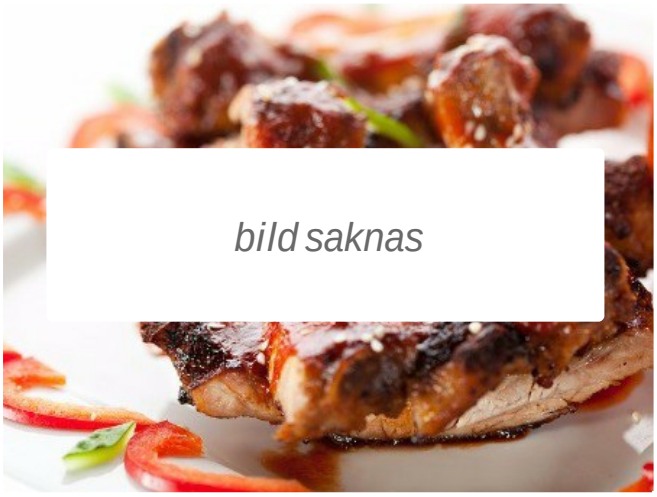


inköpslistan.se

Av: anna manberg

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

ÄDELOSTKASSLER

Ingredienser

500 g kassler
1 st lök, gul
2 st paprika, grön
250 g champinjon *(färska)*
1 klyfta vitlök
3 msk parmesan
2 dl grädde, mellan
salt
svartpeppar
125 g ädelost
1 msk smör
ris

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader
Skär kasslern i ½ cm tjocka skivor. Skala och hacka lök, skiva svampen och skär paprikan i strimlor.
Fräs löken mjuk i smör. Pressa vitlök, rör ner champinjon o paprikastrimlor under omrörning. Krydda.
Lägg kasslern på rad i ugnsform, lägg grönsaksröran runtom.
Mosa ädelosten o rör ut med grädden. Häll såsen över kasslern och grönsaksröran. Strö över parmesan.
In i ugnen ca 20 minuter.
Servera med ris.