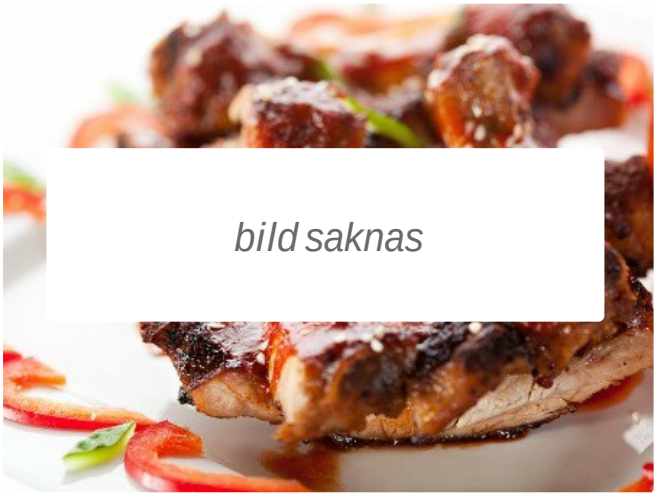


inköpslistan.se

Av: johannesabraham

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

KASSLER - MOZZARELLAGRATINERAD

Ingredienser

500 g kassler
1 msk senap, fransk *(eller Dijonsenap)*
1 kruka basilika *(helst färsk)*
4 st tomat
250 g mozarella *(2 X 125 g)*

Vitkålssallad

1 huvud vitkål *(300 g)*
1 st purjolök *(10 cm)*
1 st rödlök

+vinägrettdressing 2-3msk

Gör så här

Kan också serveras med pasta och en god örtsås till!

1. Sätt ugnen på »grill«, ca 225°C. Skär kasslern i cm-tjocka skivor och lägg på en ugnsplåt.
2. Bre ett tunt lager senap på skivorna. Lägg några basilikablad på varje skiva. Täck med tomatskivor.
3. Skiva mozzarellan och fördela över. Gratinera i ugnen på mellersta falsen tills osten smält och fått vacker färg.
4. Servera med vitkålssallad och grovt bröd.

Vitkålssallad
1. Strimla vitkål, purjolök och rödlök. Blanda med vinägrett. Smaka av med salt, peppar och socker. Låt ta smak 10-15 minuter före servering. Vänd ner persiljan vid servering.