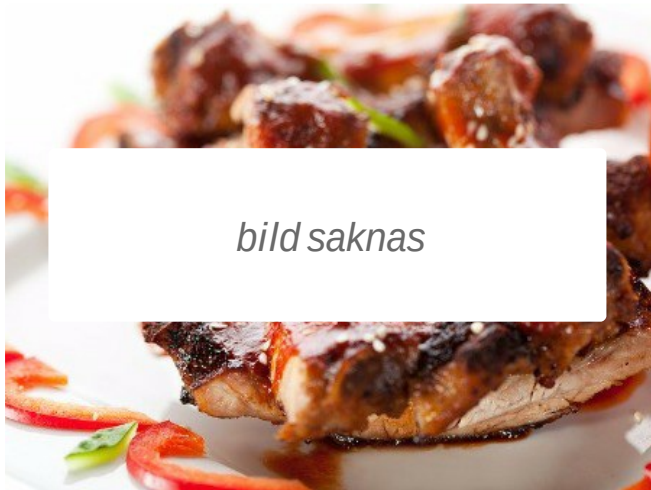




*bild saknas*

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

## MANGOGRATINERAD KASSLER

### Ingredienser ▮

12 skivor kassler  
1/2 påse mango (*Frusen mango*)  
3 dl creme fraiche, lätt  
3/4 dl mango chutney  
1/2 st chili, röd (*Alt chilipeppar*)  
2 dl ost, riven

### Gör så här ▮

Ugn: 225° Gör så här:

1. Ta hälften av den tinade mangon i påsen. Varva mango och kassler i smord ugnssäker form.
2. Gratängsås: Vispa crème fraiche, mango chutney, hackad chili och ost i en skål och bred över mangon och kasslern. Gratinera mitt i ugnen i 10–15 minuter. Servera med kokt potatis eller ris och sallad