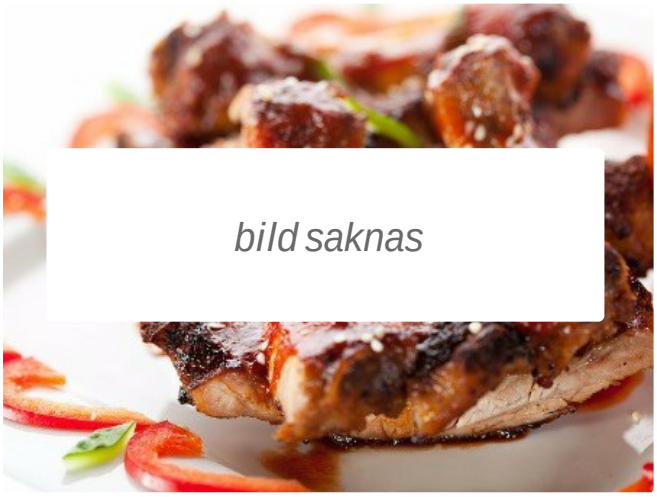


inköpslistan.se

Av: Malin Zaar

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

NALLENS KASSLERSÅS

Ingredienser

250 g kassler *(i småbitar)*
10 cm purjolök *(i tunna ringar)*
1 msk smör
1 tsk curry
1 tsk mjöl, vete
1 tärning buljong, kött
1 dl grädde, visp
1 dl vatten
1 krm salt

Gör så här

Fräs purjolök och curry i smör. Tillsätt mjölet och rör om. smula ner buljongtärningen och häll i grädde och vatten. Rör om och låt såsen koka några minuter. Tillsätt kasslern. Låt allt bli varmt och smaka av med salt. Servera såsen till nudlar eller kokt pasta, wokade grönsaker och bröd.

Tips! Kan smaksättas med tomatpasta istället för curry.