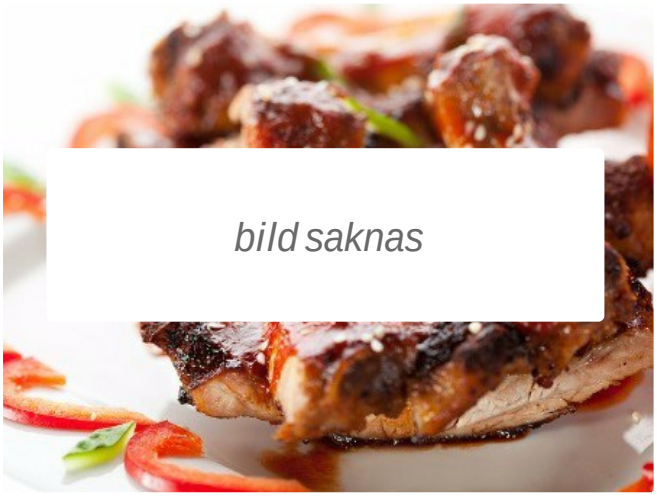


inköpslistan.se

Av: Jon Andersson

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

ÖRTKRYDDAD KASSLER

Ingredienser

12 st potatis
1 st purjolök
2 dl ost, riven *(max 17%)*
1/2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 dl mjölk, lätt
400 g kassler
1 msk senap
3 msk persilja *(finhackad)*
1 msk dragon
1 tsk margarin, flytande
3 st tomat *(skivade)*

Gör så här

Skala och skiva potatisen tunt. Ansa och strimla purolöken. Lägg ca hälften av potatisen i en lätt smord eldfast form. Lägg purjolöken över. Slta och peppra. Fördela hälften av osten över. Lägg resten av potatisen över det hela. Häll över mjölk och margarinet. Sätt in formen mitt i ugnen och låt det steka ca 25 min. Blanda under tiden samman senap, persilja och dragon. Skär kasslern i tunna skivor. Bred fyllningen på hälften av kasslerskivorna. Lägg de andra kasslerskivorna över potatisgratängen och strö över resten av osten. Lägg på tomatskivorna och låt det hela steka ytterligare ca 20 min eller tills potatisen är mjuk. Strö klippt persilja över.