

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

PASTA MED KASSLERSÅS

Ingredienser ▮

1 st lök, gul
1 st paprika, röd
1 st paprika, grön
300 g champinjon (*färska*)
2 tsk senap, fransk (*ev dijon*)
2 dl creme fraiche
2 dl grädde, matlagning
1/2 dl matlagningsvin (*vitt*)
salt
svartpeppar
paprikapulver
soya
vetemjöl
margarin (*att bryna i*)
500 g kassler

Gör så här ▮

1. Skala och hacka löken
2. Skölj och kärna ur paprikorna, skär dem i strimlor.
3. Skölj och skiva champinjonerna.
4. Fräs lök, paprikor, champinjoner mjuka i margarin.
5. Strimla kasslern och fräs den.
6. Pudra över vetemjöl.
7. Tillsätt vin, grädde, creme fraiche, senap och soja.
8. Krydda med salt och peppar samt paprikapulvret.
9. Låt små puttra i 10 minuter.
10. Servera med bandspaghetti och en god sallad. Ett glas gott vitt vin till är pricken över i:et.