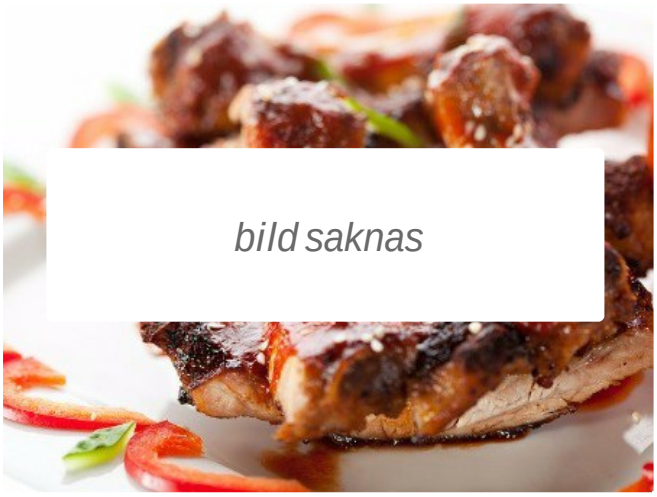


inköpslistan.se

Av: Erik Mattsson

3 port

Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

UGNSBAKAD KASSLER MED GRATINERADE GRÖNSAKER

Ingredienser

300 g kassler
1 g smör *(ca 2 msk)*
1 dl vetemjöl *(knappt)*
5 dl mjölk
1 dl ost *(80 g Gratängost)*
2 st morötter
150 g broccoli
6 st potatis
1 tsk salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader.
Koka en stuvning genom att fräsa smör och mjöl, tillsätt mjölken under vispning och låt koka ca 10 min.
Tillsätt hälften av osten. Skala moroten och tärna den. Plocka rosor av borccolin.
Doppa grönsakerna snabbt i kokande vatten och spola dem därefter i kallt vatten.
Lägg dem sedan i stuvningen.

Skär kasslern i skivor.
Skala och koka potatisarna.
Lägg skivad kassler på en plåt och lägg på stuvning samt en skiva kassler och avsluta med stuvning. Strö på ost och gratinera i ugnen tills det hela är gyllenbrunt.

Servera med hel eller pressad kokt potatis.