

## Kassler Creole

sön, 16/10/2011 - 18:00 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

### Veckans mattips, v.1141

Köpte en bit kassler igår o funderade på vad jag skulle hitta på med den. Hittade detta oprovade recept och jag kan verkligen rekommendera det! Kanongott!! 😊

### Kassler Creole

4 port (7 pp/port)

400 gr kassler (fett bortskuret)  
1 st purjolök  
2 st paprikor, gärna olika färger  
8 skiva(or) ananas konserverad i juice  
1 tsk olja  
1 tsk curry  
1 msk soja  
2 dl fraiche 8%  
1 dl chilisås  
1 krm cayennepeppar

Skölj och strimla purjolöken. Skölj, kärna ur och strimla paprikan. Skär ananasen i mindre bitar. Fräs snabbt i olja, curry och soja i en stekpanna. Lägg grönsaksblandningen i en smord ugnssäker form. Skär kasslern i skivor och lägg ovanpå. Blanda fraiche med chilisås och cayennepeppar och bred över kasslern.

Gratinera i ugn, 200° i ca 20-25 minuter tills den fått fin färg.

Serveras med ris (ej inräknat i pp) och grönsallad.

### Ät och NJUT!

Källa: *Familjekokboken 2*

**Källa till webbadress:** <http://xn--din-rna.se/blogg/kassler-creole>

### Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>