

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>