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