KÖTT

Kassler- & broccolilåda

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Här har är en rätt som är både god och lättlagad och passar fint både till lunch eller middag.

En ugnslåda med härliga smaker av både kassler, soltorkade tomater och broccoli.

INGREDIENSER

400 gram kassler
500 gram frysta broccolibuketter
100 gram strimlade soltorkade tomater
4 stycken ägg
1.5 deciliter vispgrädde
2 kryddmått finmald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

60

1. Sätt ugnen på 200 grader.
Börja med att ta bort "skinnet" på kasslern.
Smaka på kasslern och känn på sältan. Det kan variera mellan olika sorter och här vill vi inte ha det för salt. Om sältan är hög, börja med att skiva kasslern och lägg i kallt vatten för urlakning i 30-60 minuter och sedan lägg den på hushållspapper.

2. Hacka kasslern.
Tina broccolin och krama ur buketterna från vätska och skiva sedan den i tunna skivor.
Blanda kassler, broccoli och soltorkade tomater i en ugnsform.
Vispa ihop äggen, peppar och grädde och häll ner i ugnsformen.
Grädda i ugnen i cirka 45 minuter eller tills du ser att äggstanningen har stannat.
Servera med exempelvis brödkrutonger, sallad, fetaost, vitlöksdressing och ajvar.