KÖTT

Kasslergratäng

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **6**

40

Kassler är enkel och perfekt vardagsrätt.

INGREDIENSER

1 kg kassler
1 st finhackad rödlök
körsbärstomater
ananas i skivor eller bitar
250 gram skivad mozzarella, ca
svartpeppar
1-2 tsk oregano
sås
en rejäl klick smör
2-3 msk mjöl
2 dl vispgrädde
3 dl mjölk
1 msk lantbuljongpulver (renée voltaire inget måste men ger god smak)

svartpeppar
eventuellt lite salt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader varmluft.

2. Smält smöret i en kastrull på svag värme, häll i mjölet. Blanda ihop väl och späd med mjölken och grädden lite åt gången. Vispa ordentligt.Låt småputtra några minuter och tillsätt buljongen svartpeppar och ev lite salt. (tänk på att kasslern kan vara väldigt salt)

3. Smörj en ugnsform och lägg i den skivade kasslern omlott. Fördela tomater, löken och ananasen ovanpå. Häll över bechamelsåsen, osten och strö över oreganon. Dra några ordentliga varv med svartpepparkvarnen. Sätt in i ugnen ca 20-30 minuter, tills osten fått en vacker färg. Servera med ris eller rostad potatis och en sallad.