

## Kalasdax

Igår fyllde Stefan år. Jag och barnen grattade honom med paket och fika på sängen och sedan kom lite släkt och vänner på kvällen. Eftersom det var en fredag passade vi på att bjuda på lite annat än vanligt kaffebröd. Jag testade ett recept på en varm smörgåstårta, skinkgratäng med cornflakes, som jag fått av Kerstin på jobbet.



Det verkade som att den gick hem. Svärfar, som är lite kräsen att testa ny mat, tog två portioner och det känns som ett tecken på att det var gott. Kul med något nytt. Till åt vi en sallad och sedan gjorde jag en klassisk chokladkaka med glasyr efteråt. Det receptet har följt med från mamma och var verkligen en barndomsfavorit. Tänkte dela med mig av recepten till er. Jag dubblade receptet på skinkgratängen och gjorde den i en stor långpanna.



## Skinkgratäng med cornflakes

### 6-8 portioner

- 12 skivor formfranska
- 200 g rökt skinka, strimlad (det går lika bra med kassler)
- 750 g riven ost (Herrgård eller Hushåll)
- 6 ägg
- 4 dl grädde
- 1 msk brun farin
- 1 stor gul lök, finhackad
- 1/4 tsk paprikapulver
- 1/2 msk senap
- 1 tsk salt
- 6 dl cornflakes
- 1 1/2 dl smält smör

Lägg 6 skivor bröd i en ugnsfast form. Strö på hälften av osten och all skinka. Lägg på resten av bröden och strö på resten av osten. Blanda resten av ingredienserna utom cornflakes och smör. Häll över blandningen i formen. Krossa cornflakes och strö över. Häll över det smälta smöret. Låt stå kallt i 3-10 timmar eller över natten. Grädda i 150 grader i 1 timme. Servera med en grönsallad.



## Chokladkaka med glasyr

3 dl socker  
2 1/2 dl mjöl  
2 tsk bakpulver  
3 tsk vaniljsocker  
3 msk kakao  
150 g smält smör  
1 1/2 dl varmt vatten  
2 ägg

### Glasyr

4 dl florsocker  
2 msk vatten

Blanda socker, mjöl, bakpulver, vaniljsocker och kakao. Rör i smält smör och vatten. Tillsätt äggen. Grädda i 200 grader i cirka 32 minuter. Låt svalna. Blanda glasyren och bred över kakan.