

## Pizzakassler

Åt en så himla god kassler till middag idag. Hittade inte den Kelda pastasås det skulle vara i, så jag tog smaksatt crème fraiche istället. Det funkade det också. Vill du ha en rinnigare sås är nog pastasåsen bättre.



## Pizzakassler

**4 personer**

500 g befri kassler

1 gul lök

2½ dl Kelda® pastasås tomat & crème fraiche (jag tog 2 dl crème fraiche tomat basilika + 1/5 dl

Oatley iMat)

2 tsk oregano

2 dl riven ost

Sätt ugnen på 225°. Skär kasslern i skivor. Lägg dem på ett ugnssäkert fat. Skär löken i tunna skivor och lägg ovanpå kasslern. Ringla över såsen. Strö över oregano och ost. Stek i mitten av

ugnen ca 15 minuter.

Originalreceptet kommer från [Arla](#). Istället för potatis som det står där gjorde jag den [här](#) salladen till. En favorit! Barnen åt ris.