

Kasslergratäng med svamptopping

Åh, vad det är skönt att ha en veckomatsedel att gå efter. Tackar Kerstin ännu en gång för idéerna till den här veckans uppslag. Idag blev det kasslergratäng med svamptopping. En lättlagad rätt för hela familjen. Om barnen inte gillar svamp går den lätt att pilla bort.



Kasslergratäng med svamptopping

4 portioner

600 g tärnad kassler

1 gul lök

1 purjolök

2 dl grädde

1 dl vitt vin

2 dl frysta svampbitar

1/2 zucchini i skivor

1 bit chevré (ca 100 g)

Salt och peppar

Sätt ugnen på 200 grader. Skiva lök och purjolök och lägg i en ugnsfast form. Lägg övriga

ingredienser i formen och håll på vin och grädde. Avsluta med att lägga på tunna skivor chevré. Salta och peppra. Baka i ugnen i ungefär 15 minuter. Färdigt! Till barnen serverade jag ris som tillbehör.