

Kasslergratäng

En supergod gratäng med italiensk salladskrydda som jag fått av mamma. Perfekt till helgen!



Kasslergratäng

- 4 personer**
- 3/4 kg potatis
- 4 hg kassler
- 4 dl purjolök
- 4 dl Oatley iMat
- 2 msk fransk senap
- 1 tsk italiensk salladskrydda
- 2 krm salt
- 2-3 dl riven ost
- 2-3 vitlöksklyftor

Strimla potatisen och kasslern. Skör purjon i tunna skivor och fräs i smör. Blanda och lägg i

ugnssäkert fat. Blanda resten av ingredienserna. Häll över 3 dl och grädda i 25 minuter. Häll över resten och grädda i ytterligare 30 minuter.