

LCHF: Kasslerpizzor

Gjorde en stor sats coleslaw i helgen så nu äter vi coleslaw i några dagar. Till de här kasslerpizzorna var det väldigt gott. Till barnen kokade jag potatis och till och med Milly satt och plockade och tyckte det var mumsigt.



Kasslerpizzor

4 personer
800 g kassler
Dijonsenap
3-4 tomater
Riven ost
Pizzakrydda

Skär kasslerbiten i skivor och lägg på en ugnsplåt. Bred lite dijonsenap på varje kasslerskiva. Skiva tomaterna och lägg på kasslern. Toppa med riven ost och pizzakrydda. In i ugnen 225-250 grader tills osten smält.

Ursprungsreceptet har jag lånat från "[Erikas LCHF till vardag och fest](#)". Har specificerat det något.