

## Inbakad kassler

Hej fredag! Är helt slut efter första veckan efter juledigheten. Gjorde en gammal goding till middag, inbakad kassler. Receptet kommer från mamma. En annan variant med liknande smaker är kasslerknyten. Recept på dem finns [HÄR](#).





## **Inbakad kassler**

### **4-5 personer**

1 pkt smördegsplattor (5 plattor)

Ca 500 g kassler, strimlad

1 burk creme fraiche

Riven ost (gärna cheddar)

1 burk Cantadou vitlök & örter

1 riven vitlösklyfta

Salt & peppar

Kavla ihop tre plattor. Lägg i botten på en smord form. Lägg på ordentligt med riven ost. Blanda ihop kassler, creme fraiche, Cantadou, vitlök, salt och peppar och lägg i formen. Strö över ett till lager med riven ost. Kavla ut de resterande två plattorna och lägg överst. Pensla med äggvita. Skjuts in i ugnen på 225 grader i 45 minuter.