

Kassler- och rislåda

Försöker spara på mig recept som ger mycket mat. Dels är vi fem som ska äta och dels så brukar både Stefan och jag ta med lunchlåda till jobbet. Till råga på allt tränar Tim så mycket att han äter två middagar :)

Den här kassler- och rislådan är ett typiskt sånt bra recept. Funkar både till vardag och som en god söndagmiddag.



Kassler- och rislåda

6 portioner

6 portioner kokt ris enligt förpackningen

500 g kassler

1 purjolök

3 dl grädde

1 dl majonnäs

0.5 dl chilisås

Ca 200 g riven ost



Gör så här: Koka riset. Förbered resten under tiden. Skär kassler i tärningar och strimla purjolöken. Rör ihop grädde, majonnäs och chilisås i en bunke. Lägg riset i en ganska stor ugnform som rymmer 6 portioner, ca 22x35 cm. Lägg på purjolöken och kasslertärningarna och rör om. Häll blandningen av grädde, majonnäs och chilisås över. Riv osten och fördela den jämnt ovanpå.

Till hit kan du förbereda om du vill. Ställ i så fall in ugnformen i kylskåp när det svalnat.

Gratinera i mitten av ugnen i 225°C tills den fått fin färg, ca 15-20 minuter om riset är varmt och ca 20-25 minuter om ugnformen stått kallt.

Servera med sallad eller dina favoritgrönsaker.

Receptet kommer från [den här receptskatten](#).