

## Kasslergratäng med sting

Vilken konstig Allhelgonahelg det blev. Jag stod startklar och skulle göra en jobbresa i två veckor, men av olika anledningar blev det inte så. Nu får jag bonustid med familjen istället, vilket naturligtvis är underbart. Det bästa som finns!!



Testade den här kasslergratängen igår. Perfekt med gratäng som räcker till många. Felix osötade ketchup och chilisås är super i matlagning, men tyvärr är det ingen av barnen som gillar den som ersättare till vanlig ketchup på maten.



## Kasslergratäng

### 4 portioner

600 g kassler

4 kvisttomater

1/2 gul lök, finhackad

2 vitlöksklyftor, finhackade

2,5 dl grädde

2 tsk kinesisk soja

1–2 tsk sambal oelek

1 msk tomatpuré

1/2 dl Felix osötad ketchup eller Felix osötade chilisås

1 tsk rökt paprikapulver

Salt, svartpeppar

2 msk färsk hackad oregano

2 dl riven lagrad ost (t.ex. prästost)

2 tsk smör att steka löken i

Lite färsk oregano





**GÖR SÅ HÄR:**

Sätt ugnen på 225 grader. Putsa kasslern oh skär i knappt 1 cm tjocka skivor. Skiva tomaterna. Varva i en ugnform.

Fräs lök och vitlök i smör. Lägg över i en kastrull och koka upp med övriga ingredienser. Smaka av med alt och peppar. Häll såsen över kasslern och tomaterna och gratinera i ugnen ca 20 minuter.

Servera med till exempel ris eller blomkålsris och en god sallad.

Receptet kommer från [Åse Falkman Fredrikson](#).



## **Gradinskan**

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>

---