

## Kassler Bombay

Hejsan! Här blev det kassler till middag idag. Inte vilken kassler som helst utan Kassler Bombay. En god och krämig gratäng som ger mycket mat. Såna älskar vi!

Alltså vilket väder vi hade igår! Ville aldrig gå in. Passade på att göra lite fint i trädgården och hängde den första tvätten ute. Synd att det nu ska bli kallare några dagar.

Om du gillar kassler har jag ett annat tips här: [Kassler- och rislåda](#)





## Kassler Bombay

### 4-5 portioner

500 g kassler

1 pkt bacon

1/2 purjolök

1 röd paprika

1 burk ananasringar

3 dl Oatley iMat eller annan matlagningsgrädde

2 dl Oatley iMat Fraiche eller vanlig crème fraiche

1 msk curry

2 dl chilisås

2 dl riven ost



**GÖR SÅ HÄR:** Sätt på ugnen på 225 grader. Skiva och strimla kasslern ganska tunt. Strimla purjolöken och paprikan. Klipp baconet i bitar och fräs det i stekpannan. Lägg baconet åt sidan och

fräs kasslern, purjon och paprikan en kort stund i pannan. Låt ananasen rinna av och skär den sen i bitar.

Lägg kasslern, purjon, paprikan och baconet varvat i en ugnform. Blanda crème fraiche, matgrädde, curry och chilisås och håll över. Strö över den rivna osten.

Gratinera i ugnen ca 20 minuter i 225 grader.

Servera med ris och en god sallad.