



Av:	GOE
Typ:	Huvudrätt
Kök:	Skandinavien
Tillagning:	Ugn
Portioner/antal:	4
Tid:	0 minuter

LCHF-Chilikasslergratäng

"Mycket god och smakrik gratäng som passar bra ihop med kokt blomkål."

Instruktioner:

1. Sätt ugnen på 250 grader.
2. Stek den finhackade paprikan och vitlöken så att det mjuknar tillsammans med kryddorna i smör. Lägg över och fördela i botten av en ugnsfast form. Placera de tunna skivorna kassler omlott över.
3. Vispa grädden och rör försiktigt ner chilisås. Bred chiligrädden över kasslerskivorna så det täcker. Toppa med den rivna osten och gratinera tills osten fått fin färg, ca 20 minuter. Serveras med kokt blomkål.

INGREDIENSER:

500 gram kassler
1 dl röd spetspaprika,
finhackad
1 st 1-2 vitlöksklyftor
3 dl grädde, hårt vispad
0.5 dl chilisås
1 tsk curry
1 krm chilipulver eller
chiliflingor
3 dl riven ost, fet och smakrik
smör till stekning



Säg vad du tycker om receptet.
Surfa in på <https://www.kokaihop.se/recept/lCHF-chilikasslergratang>