

# Gittos mat

20 augusti 2009

## Rätt rätt är...



Vad roligt att se alla gissningar på gårdagens middag! Men flygande Jacob var helt fel, det skulle jag inte kunna få Magnus att äta ens under skilsmässohot. Däremot hade Hazelnut och Anna-Eva rätt igen, med sällskap av Marie den här gången! Kassler med chiligräddade var rätten vi längtat efter. Varför begriper vi knappt själva, förutom då att det faktiskt är riktigt gott. I alla fall om man undviker ananas till...

Vill ni ha receptet? Inte? Ni får det ändå!

### Kassler i chiligräddade

RECEPTMAKARE: VÅR KOKBOK OCH MARGIT RICHERT

4 portioner  
30 minuter

En riktig klassiker, på gott och ont.

1 liten purjolök  
1 grön paprika  
1 msk smör  
8 skivor kassler (500-600 g)  
2 dl vispgrädder  
1 msk idealmjöl  
1 1/2 dl chilisås  
några droppar tabasco, **delidas** eller annan stark sås

1. Sätt ugnen på 175 grader. Strimla purjolök och paprika. Fräs strimlorna mjuka i smöret.
2. Bottna en form med grönsaksfräset. Lägg kasslerskivorna ovanpå.
3. Vispa grädden. Blanda ned chilisås och mjöl. Smaka av med några droppar tabasco eller liknande. Bred grädden över kasslern.
4. Gratiner i ugn, 15 minuter eller tills allt fått fin färg.

BLOGGAT AV MARGIT RICHERT KLOCKAN 8.19 | TRACKBACK

Dela på Facebook 

### Tyck till!

Per-Anders  Ditt namn (obligatoriskt)

info@delidas.se  Mejl (obligatoriskt - visas inte)

Din webbsida

Lämna din kommentar

Sök på Taffel.se

Sök på hela Taffel.se »  
Sök på Gittos mat »

## Taffel.se

Fler bloggar på Taffel.se

Kort om gott  
Matälskaren  
Matgästen

### Nytt

Söndags-off topic: Kvinnliga förebilder  
Bondens, latinamerikanerna och jag  
Bondens matbod!  
Kort uppdatering!  
Koff topic: off topic!  
Katten, pajen, skrivkrampen  
I-landsproblem  
Off topic: den feminina energin – wif?  
Musselmorgon  
Spice up your life!  
Varning utfärdas  
Höstketchup med hetta  
Tomattips?  
Skördefest på Hötorgshallen  
Morgonmålets ritualer

### Gammalt

oktober 2009  
september 2009  
augusti 2009  
juli 2009  
juni 2009  
maj 2009  
augusti 2008  
juli 2008  
juni 2008  
maj 2008  
april 2008  
mars 2008  
februari 2008  
januari 2008  
december 2007  
november 2007

 RSS 2.0  
 Atom 1.0

### Gitto kvittrar:

Följ Gitto på Twitter  
Kanske torr bröd, ägg, mjölk, mjöl och ev lite bakpulver blir bra? Orkar inte följa recept. about an hour ago  
Jag ska göra någon sorts knödel/nodedli/dumpling till min pörkölt, men kan inte bestämma mig för hur... about an hour ago  
Skummaste smörgåskombon ever? Dackekorv, cream cheese, hackad saltgurka och inlagd rödbeta samt några skivor färsk gurka. Gott, faktiskt.. about 5 hours ago

Annons



Ny kulturtidskrift om film.

Prenumerera på flm.  
4 nr för 189 kr.

www.flm.nu