

# 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 chiligrädda

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!

Off 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