KASSLERI UGN MED KLYFTPOTATIS

En rätt med kassler och ugnsrostade grönsa­ker där hela rätten tillagas i ugn på en plåt.

FÖR 4 PERSONER Sätt ugnen på 215**%.**

Skär 900 g potatis i klyftor. Dela 150 g champin­joner. Skala och klyfta 1 rödlök. Lägg allt på en bakpappersklädd plåt. Ringla över 1 msk olja och krydda med 1 tsk salt och 2 krm peppar. Blanda rurtf. Ställ in mitt i ugnen ca 15 minuter. Lägg 500 g skivad kassler och 150 g frysta haricots verts på potatisen och stek ytterligare Tea 5 minuter, tills potatisen är mjuk.

Koka upp 21/2 dl mellangrädde, 2 msk soja och 1/2 msk sambal oelek i en kastrull. Toppa potatisblandningen med 1 ask hackad färsk persilja (20 g) ochsgrvera såsen till.

FÖR ALLA? Fri frio gluten och ägg. Gör laktosfri: använd laktosfri grädde. Gör mjölkproteinfri: byt grädden mot rls-,havre- eller sojabaserad gräddersättning.