

Kassler i banansås

4-6 personer

500 g Kassler
2 Bananer
3 dl Grädde (eller mer om man vill ha en mindre smak av banan)
Piffi Allkrydda
Lökpulver

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°

Skär kasslern i tjocka skivor och sedan skivorna till stavar

Du kan steka kasslern på låg värme för att få ur det mesta av vattnet ur kasslern innan du lägger den i en ugnform

Mosa bananerna med en gaffel i en låg skål
tillsätt grädde lite i taget och fortsätt mosa bananerna in i grädden
Krydda med Piffi allkrydda och lökpulver
tills du känner alla 3 smakerna

Lägg i kasslern i ugnformen
Häll över Banangrädden och blanda ordentligt

Sätt formen i mitten av ugnen 30-45 minuter, rör om då och då

för att undvika att grädden skär sig
kör på lägre ungsvärme och längre tillagningstid

Om du glömt att vattna ur kasslern, kan du när rätten är färdig
tillsätta Maizenamjöl i ugnformen och röra tills vätskan har satt sig

Serveras med mjölig kokt potatis
och gärna med en sallad bestående av bara sallad, gurka och majs