



### *Kasslergryta med morotsmos och senapssauterad kronärtskockshjärta*

Rökt kassler  
Saltgurka  
Syltlök  
Ananas  
Paprika  
Paprikapulver  
Grädde  
Kalvfond  
Soya  
Messmör  
CreaimFraich  
Svart Vinbärsgelé  
Finhackad gul lök  
Grovmalen svartpeppar

Stek löken lätt och fyll på med Stavskuren kassler, grovhackad paprika, grovmalen svartpeppar samt paprika pulver. Efter stekning tillsätt syltlök, saltgurka, tärnad annanas, svartvinbär gele, kalvfond, messmör. Fyll på med grädde och creaim fraich och låt koka på svag värme för att ”ta ihop”. Smaksätt med Soya, kalvfond, messmör.

Det bästa är ändå att skala mandelpotatis, koka sönder och blanda med rårivna morötter, rå äggula, lite smör och grädde, krydda gärna försiktigt med riven muskotnöt. Men förakta inte pulvermos men då tillsätter du lite Creaim Fraich också.

Bryn kronärtskockshjärtan försiktigt i lite smör, tillsätt därefter Sweet Chili sås och Johnnys senap (rikligt) och låt ligga och sjuda i 10 min.

Bara att servera och se glad ut och som vanligt ”he bara å ring om he ger na”

Vi är glada att ni finns och uppskattar Er uppmärksamhet.

Smaklig måltid.

Från köket

RobotCateringNorr

Christer Larsson