

Kassler på potatisbädd med örtsmör

4 portioner

600 g benfri kassler
750 g potatis
2 msk smält smör
salt och peppar

Örtsmör

75 g smör
2 krossade vitlöksklyftor
2 msk hackad persilja
1 tsk torkad dragon
2 tsk pressad citronsaft

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Skala potatisen och skiva i tunna skivor.

Lägg skivorna i en smord ugnssäker form. Krydda med salt och peppar och droppa över smält smör. Stek potatisen i ugnen i 30 minuter.

Skiva kasslern i centimetertjocka skivor. Lägg skivorna i en rad på potatisen och sätt in i ugnen ytterligare 15 minuter.

Rör smöret mjukt. Tillsätt vitlök, persilja, och dragon. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.

tag ut formen ur ugnen och klicka smöret i en sträng över kasslerskivorna. Sätt in i ugnen igen och låt smöret börja smälta.