

## Kasslergratäng

4 port

8 skivor kassler  
1 burk champinjoner  
1 burk krossade tomater (alt purjolök)  
1 liten grön paprika  
1 liten röd paprika  
2 lökar  
2-3 dl grädde  
Grevé eller herrgårdsost  
Basilika  
Vitlök

Stek kasslern lätt.

Bottna en smord ugnsfast form med tomatröran (eller med brynt purjolök)

Lägg i kasslern.

Krydda med vitlök och basilika.

Fräs champinjoner, paprika och lök.

Fördela detta över kasslern.

Häll på grädden.

Strö över riven ost.

Gratinera i ugn (200°) tills osten smält och fått färg.