



Foto: Ulf Svensson

## Grillad kassler med rostade nektariner

### Ingredienser 4 personer

500 g	kassler, i tunna skivor
4 st	nektariner
2-3 msk	olivolja, extra fin
0,5 msk	rosmarin, hackad färsk
0,5 dl	balsamvinäger
1 krm	svartpeppar, grovmald
	parmesanost, tunna flagor

### Tillbehör:

sallad på färskpotatis

### Tillagning

Det här är en snabb och lite ny rätt på den vanliga sommarkasslern. Kockt, skivad färskpotatis blandas efter egen smak med finstrimlad stjälkselleri, salt och peppar. Den vänds sedan i lite ovispad mellangrädde eller med lätt crème fraiche om man vill ha lite syra på potatisen.

1. Värm utegrillen eller en grillpanna på spisen. Pensla kasslerskivorna med olja.
2. Halvera och kärna ur nektarinerna. Skär dem i klyftor. Hetta upp oljan i en stekpanna. Tillsätt rosmarin och nektariner. Stek på stark värme någon minut och vänd dem hela tiden. De ska bara få lätt färg innan balsamvinägern hälls över. Ställ det åt sidan
3. Grilla kasslerskivorna och lägg upp dem på ett fat. Lägg nektarinerna vid sidan om eller ovanpå kasslern.
4. Krydda med peppar och strö över parmesan. Servera med potatissallad.