



Pasta med kasslersås

Ingredienser 4 personer

400 g	kassler, i strimlor
1 msk	smör
1 msk	vetemjöl
3 dl	vatten
1 dl	lätt crème fraiche
1 msk	fransk senap
6 st	soltorkade marinerade tomater i strimlor
1 krm	svartpeppar
3 msk	persilja, hackad

Servera med

pasta, sallad

Tillagning

Detta är en pastasås som barn älskar trots att man inte ska hälla på tomatketchup.

1. Bryn kasslerstrimlorna i smör i en stekpanna. Strö över mjölet och blanda.
2. Häll över vatten och crème fraiche. Rör om och koka upp. Låt såsen koka några minuter.
3. Tillsätt senap och soltorkade tomater. Låt koka ca 2 minuter.
4. Smaka av med svartpeppar och strö över persilja. Servera med kokt pasta och sallad.