



Foto: Lars Paulsson

## Senapsgriljerad kassler med varma fikoner

### Ingredienser 4 personer

400 g kassler, benfri

### Griljering

2 msk mango chutney

0,5 msk senap, svensk

1 krm kanel, mald

1 st äggula

3 msk ströbröd

### Till servering

750 st potatisklyftor, frysta

2 st fikoner

250 g broccoli

1 paket cocktailtomater

1 dl mango chutney

1 dl gräddfil

## Tillagning

---

Kassler istället för skinka bakad med ett kryddigt täcke. Snabbast går det med färdigköpta djupfrysta potatisklyftor.

Servera med mango chutney och eventuellt lite gräddfil.

1. Sätt ugnen på 200°. Ta bort nätet från kasslern.

Lägg kasslern på en ugnslångpanna.

2. Blanda mango chutney, senap, kanel, äggula och 2/3 msk av ströbrödet. Bred eller pensla det på kasslern. Strö över resten av ströbrödet. Lägg potatisklyftor runt om och stek mitt i ugnen ca 25 min.

Dela fikonen och lägg in dem på plåten när ca 10 min återstår.

3. Dela och koka broccolin under tiden. Skär upp kasslern i tunna skivor och servera med fikonen, potatisklyftor, broccoli, tomat, mango chutney och eventuellt gräddfil.