

Klassisk falukorv i ugn

För: 4 personer

Temperatur: 225°C

Falukorv i ugn:

2 msk flytande smör

800g falukorv

2 tomater

100g ost

4 msk skånsk senap

2 gula lökar

salt, peppar



Rotsellerimos:

500g potatis

500g rotselleri

1 dl grädde

salt, peppar

1/2 kruka färsk timjan

Ringla smör i en ugnsfast form och lägg i falukorven. Skär snitt på utsidan av korvringen med cirka 1 centimeters mellanrum, in mot mitten. Skiva tomat och ost. Bred ett lager senap i varje skåra och sätt sedan varannan tomat och ostskiva i skårorna. Hacka lök och strössla ut runt om korven. Ringla lite extra smör över löken. Salta och peppra och ställ in i cirka 30 minuter i 225°C på över- och undervärme eller 200°C med varmluft.

Rotsellerimos: Skala och skär potatis och rotselleri till mindre bitar. Koka i saltat vatten cirka 15 minuter. Slå av vattnet och mosa rotsakerna med en potatismosare.

Ställ tillbaka kastrullen på plattan och slå i grädde. Rör om under uppvärmning och smaka av med salt och peppar. Ha i mer grädde om du önskar en lösare konsistens på moset. Strössla över färsk timjan vid servering.

Vi skar skivor av äpplen som vi satte in i skårorna tillsammans med senap.

Sedan strödde vi ost över hela falukorven.

Vi valde rotsellerimos som ger en mustigare smak.

Receptet på desserten finns på nästa sida.

Dessert



Viennetta vanilj serverades med vispad grädde och riven mörk choklad (80% kakaohalt)