



Slötorps Ugnsbakade Falukorv

Kan inte hjälpas, vi gillar falukorv i vår familj, men den behöver variation för att inte bli tråkig. I det här receptet har jag ugnsbakat den tillsammans med en försvarlig hög nyttiga grönsaker.

Jag brukar laga till två eller tre personer plus matlådor så det går åt en hel liten ring falukorv. Skivad läggs den runt kanten i en ugnsfast form och i "hålet" lägger jag en hög med grönsaker som broccoli, blomkål, tunnskivad morot, lite strimlad purjolök och några skivade champinjoner. Lite olja, salt och peppar på grönsakerna som efter blandning läggs i mitten av formen som ett mindre berg. En "sås" av yoghurt, en aning creme fraiche, senap och kryddor ringlas över korven och allt får ett litet täcke av riven ost innan det går in i ugnen (ca 200 grader tills det hela har fin färg).

Ingredienser

800 g Falukorv
2 dl små broccolibukette
2 dl små blomkålsbuketter
1 skivad morot
4 cm strimlad purjolök
3 - 4 skivade champinjoner

Såsen:

2 dl yoghurt
1 msk creme fraiche
1 - 2 msk chilisås
1 msk Worstershiresås
2 tsk Parkförvaltningens senap
salt
peppar

Gör så här

1. Skiva korven och lägg snyggt runt kanten på formen.
2. Rensa och skölj grönsakerna, blanda dem med lite olja, salt och peppar. Lägg grönsakerna i mitten av formen.
3. Blanda ihop såsen och ringla den över korven.
4. Strö över riven ost över det hela och sätt in i ugnen.
5. Sätt på riset för att få det färdigt samtidigt med korven.
6. Gör en god sallad att ha till.

En enkel men god rätt som sköter sig själv tills det är dags att servera. Ris, pasta eller potatis är upp till var och en. En vinäggrett till salladen, eller en Rhode Islandsås blir bra.

Smaklig Måltid

/Peter