



Falukorv tournedos

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Falukorv Tournedos, ett lite snyggare sätt att servera falukorv! Jag serverade med potatismos och en ramlökscrème.

Jag använde dijonsenap till falukorven, självklart kan du använda vanlig istället om du gillar det mer, men jag gillar när det är lite sting i senapen.



INGREDIENSER

800 g falukorv , helst rak
1 burk krossade tomater
1 st gul lök, kvartad
dijonsenap
ost, valfri sort
salt och svartpeppar
smör eller olja till formen

Tillbehör

potatismos

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader, använd varmluft om du har.
- 2** Dela falukorven i 8 lika stora delar, använder du en rund falukorv kanske du får snygga till bitarna lite så att dom blir hyfsat raka.
- 3** Smörj en ugnform, häll i krossade tomater och en kvartad gul lök.
- 4** Placera falukorvsbitarna stående, salta och peppra. Kör in i ugnen ca 20-25 minuter, efter halva tiden tar du ut formen och breder på lite senap på falukorvarna och lägger på lite ost på varje.
- 5** Kör klart i ugnen tills osten är gratinerad.
- 6** Servera med potatismos.