



Korvpanna all inclusive

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Man ska inte underskatta korv, mina vänner!

Det är lättsamt när allt lagas i ugnen i en enda form!



INGREDIENSER

4-6 stycken kabanoskorvar eller andra kryddiga korvar

6 stycken potatisar

3 stycken morötter

3 stycken palsternackor

8-10 stycken fina smälökar/steklökar

2 nävar ruccola

oliv/kallpressad rapsolja

salt och nymalen svartpeppar

VITLÖKSSÅS

3 deciliter cremefraiche

1-2 klyftor riven vitlök

0.5 deciliter hackade örter (persilja, basilika, timjan)

salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Skala rotsakerna och skär dem i grova bitar/klyftor. Lägg dem i en ugnform (gärna teflon) och ringla över rejält med olja. Salta och peppra. Blanda runt och skjuts in i ugnen.
- 3** Koka smälökarna i ca 2 minuter, skala och ringla över olja+salt. Lägg dem sedan i ugnformen och skaka runt.
- 4** Blanda ihop vitlökssåsen.
- 5** Dela korvarna på mitten och låt dem steka med i ugnen tills de blivit varma och fått lite färg.
- 6** Hacka ruccolan och vänd ner den i formen. Servera "korvpannan" med såsen och ett gott bröd.