



Falukorv i ugn med tomat och ost

Kock: **Per Morberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Det viktiga med falukorv är falukorven. Det finns fina lättroökta med hög kötthalt och så finns det massor av fuskkorvar. Fråga eller läs på förpackningen och snåla hellre in på något annat.



INGREDIENSER

500 g falukorv med hög köttprocent
2 msk dijonsenap
2 msk ketchup
1 st gul lök
2 st färska tomater
150 g lagrad ost, typ grev 

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 225°C.
- 2** Skär korven i skivor men inte rakt igenom och lägg den i en ugnform. Bred senap och ketchup på skivorna.
- 3** Skala och skär löken i tunna skivor. Skiva tomaterna och osten. Varva allt mellan korvskivorna. Ugnstek falukorven mitt i ugnen i 20-25 minuter tills osten smält och gratinerats.
- 4** Servera med potatismos och kokta grönsaker.