



Falukorvsplåt

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Fredagskocken Mattias Larsson har tagit fram prisvärda och smaksäkra versioner av våra mest omtyckta vardagsrätter. Vänligt för plånboken. Smidigt när allt lagas på samma plåt - Lithells falukorv och rotsaker med en härlig ostkräm.

Bild: Lithells pressbild Recept: Mattias Larsson



INGREDIENSER

600 g falukorv
400 g potatis
200 g morot
200 g palsternacka
olja, salt och svartpeppar

Ostkräm

100 g riven ost
2 dl creme fraiche
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Va?rm ugnen till 225 C.

2

Ska?r potatis, morot och palsternacka i 2-centimeters bitar. La?gg pa? en ugnsplat? och blanda med olja, salt och svartpeppar. Ugnsbaka i 20 minuter.

3

Ta?rna under tiden falukorven i 2 centimeters stora bitar. La?gg in falukorven tillsammans med rotsakerna och blanda runt. Ugnsbaka vidare i ca 20 minuter och ro?r om da? och da? tills att allt har en fin rostad yta och att potatisen a?r genommjuk.

4

Blanda osten med cre?me fraich och smaka av med salt och svartpeppar. La?t sta? kallt tills koryplaten a?r klar.

5

Servera falukoryplaten med ostkra?men. Har du gro?saker hemma passar det med en god liten gro?sallad till.