KORV

Falukorvsplåt

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

60

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 ugnspla?t 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 korvpla?ten a?r klar.

5. Servera falukorvpla?ten med ostkra?men. Har du gro?nsaker hemma passar det med en god liten gro?nsallad till.