



Faluhöjdare med äppelsky och tranbärsbulgur

Ingredienser 4 personer

550 g	falukorv, må gott
3 st	äpplen, små
3 msk	smör
7 dl	vatten
2 msk	konc kalvfond
0,5 dl	konc äppeljuice
4 st	färsk rosmarin, kvistar
3 dl	bulgur
1 dl	torkade tranbär

Tillagning

Torkade tranbär finns i de flesta välsorterade livsmedelsbutiker eller saluhallar. Använd halverade träspett till korven.

1. Sätt ugnen på 200°. Skär korven i tjocka skivor. Kärna ur och skiva äpplena. Varva korv och äppelskivor, stick i ett träspett i varje "höjdare".

2. Smörj en ugnssäker form med ca 1/3 av smöret. Ställ falukorvhöjdarna i formen. Rör ihop 1/6 av vattent med hälften av kalvfonden och äppeljuice, skeda blandningen över korven. Lägg några kvistar färsk rosmarin runt korven. Stek mitt i ugnen ca 25 min. Ös gärna korven några gånger.

3. Koka upp resten av vatten med resterande kalvfond. Tillsätt bulgur och koka enligt anvisning på förpackningen. Rör i torkade tranbär och resterande smör. Rör om. Stick eventuellt i små "rosmarinträd" i varje falukorvhöjdare före servering, det ser kul ut.