



## Falukorv med pepparrot

### Ingredienser

---

500 g	mager falukorv, t ex Må Gott
4 st	tomat
1,5 dl	ost, riven, t ex präst (17%)
3 msk	pepparrot, färskriven
300 g	tagliatelle
150 g	sockerärter
1 dl	lätt crème fraiche
2 krm	svartpeppar, grovmald

### Tillagning

---

Den magra falukorven Må Gott innehåller endast 9 % fett.

1. Sätt ugnen på 250°. Skär korven i ca 3 cm breda bitar. Halvera tomaterna. Lägg korv och tomater i en ugnssäker form. Strö över ost blandad med pepparrot. Stek mitt i ugnen ca 15 min.

2. Koka pastan i rikligt med lättsaltat vatten enligt förpackningens anvisning.

Låt sockerärterna koka med när 1 minut återstår av koktiden.

Låt pasta och sockerärter rinna av men spara ca 1 dl av kokvattnet.

Blanda kokvattnet med lätt creme fraiche. Krydda med peppar.

Vänd ner pasta och sockerärter.

3. Servera korven med tomater och den krämiga pastan.