



## Falukorv med stuvade grönsaksmakaroner

Ingredienser Portioner: 4

10 dl lättmjölk  
1/2 tsk salt  
5 dl makaroner, gammaldags  
1 morot  
250 g broccoli i buketter  
150 g sockerärter  
1 dl gröna ärter  
peppar och riven muskot  
400 g falukorv max 18 % fett  
1 tsk matfett

Gör så här

1. Koka upp mjölk och salt i en kastrull. Tillsätt makaronerna. Låt de svälla på svag värme utan lock ca 25 minuter. Rör om då och då. Smaksätt med ev. salt, peppar och riven muskot. Skala och skiva moroten. Koka alla grönsaker mjuka i lättsaltat vatten. Rör ner dem i makaronerna.
2. Skär korven i skivor. Hetta upp matfettet i en stekpanna och stek korven någon minut på varje sida eller grilla den i en grillpanna.
3. Servera grönsaksmakaronerna med stekt eller grillad korv.

FÖR ALLA? Läs noga ingrediensförteckningen på falukorven. Glutenfri: använd glutenfria makaroner. Laktosfri: använd laktosfri mjölk och laktosfritt matfett. Mjolkproteinfri: byt ut mjölken mot ris-, havre- eller sojaalternativ. Använd mjölkfritt matfett.