



Späckad falukorv med kryddiga rotfrukter

Ingredienser 4 personer

500 g falukorv
6 st vitlöksklyftor
1 st rosmarin, kruka

Kryddiga rotfrukter

300 g palsternacka
300 g morötter
2 tsk olivolja
1 tsk salt
1 tsk strösocker
1 krm cayennepeppar
0,5 tsk spiskummin
0,5 tsk kardemumma, stött

Garnering

2 msk gräslök, hackad

Tillagning

Rotfrukterna kan skalas och läggas i kallt vatten dagen innan.

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Skär falukorven i 8 bitar. Skala och skiva vitlöken tunt och plocka små kvistar från rosmarinen. Snitta korven och tryck in vitlök och rosmarin.
3. Skala och skär rotfrukterna på längden och lägg i en ugnssäker form. Blanda med olivolja, salt, socker, cayennepeppar, spiskummin och kardemumma.
4. Tillaga rotfrukterna i ugnen ca 20 min. Lägg i falukorven och fortsätt tillaga i ugnen ca 15 min tills rotfrukterna är mjuka och falukorven fått fin färg.
5. Strö över gräslöken och servera med couscous och gärna en grönsallad.