



Sweet chilikorv med rostade rotfrukter

Ingredienser 4 personer

| | |
|--------|------------------------|
| 400 g | falukorv, mager |
| 0,5 dl | sweet chilisås |
| 1 msk | kinesisk soja |
| 1 st | vitlöksklyfta, pressad |
| 2 msk | sesamfrön |
| 1 st | paprika, röd |
| 4 st | morötter |
| 3 st | palsternackor |
| 4 st | potatisar |
| 1 msk | rapsolja |
| 1 tsk | salt |
| 1 krm | svartpeppar |

Tillagning

Allt i ett, ugnsbakade rotfrukter tillsammans med falukorv lagas i en långpanna i ugnen.

1. Dra bort skinnet på korven och strimla den. Blanda korv, sweet chili, soja, vitlök och sesamfrön i en skål.
2. Sätt ugnen på 225°. Dela, kärna ur och skär paprikan i grova bitar. Skala och skär morötterna, palsternackor och potatis i långa strimlor. Lägg dem på en oljad plåt. Salta och peppra. Stek grönsakerna mitt i ugnen i 10 min.
3. Ta ut plåten och lägg på korven. Stek ytterligare i 10 min. Servera korven med brön och gärna lite frukt till dessert.