



Grillad falukorv, couscous och senapssås

Ingredienser 4 personer

600 g falukorv

Couscous:

1 st grönsaksbuljongtärning

4 dl vatten

1 msk smör

3,5 dl couscous

1 st röd lök

2 st tomat

1 knippa gräslök

Senapssås:

1 dl vispgrädde

1 dl vatten

1 tsk vetemjöl

1 st grönsaksbuljongtärning

1 st vitlöksklyfta, pressad

4 msk dijonsenap

Tillagning

1. Senapssås: Häll grädden och vattnet i en kastrull. Vispa i vetemjölet. Smula i buljongtärningen, pressa i vitlöken och tillsätt senapen. Vispa ihop såsen. Låt den sjuda på svag värme ett par minuter. Ställ åt sidan. Värm före servering.

2. Couscous: Koka upp buljongtärning, vatten och smör. Dra kastrullen från plattan. Tillsätt couscousen, rör om och ställ åt sidan.

3. Hacka lök, tomat och gräslök. Blanda ner lök- och tomathacket, och hälften av gräslöken i couscousen. Rör ner resten av gräslöken i senapssåsen.

4. Hetta upp en grillpanna. Skär falukorven i ca 4 cm "puckar". Grilla dem ett par minuter på var sida. Servera genast tillsammans med couscous och senapssås.