



## Ostgratinerad falukorv med potatismos

### **Ingredienser** 4 personer

---

600 gram Falukorv  
200 gram Grevé (hårdost 28%)  
Bifftomater  
Olivolja  
Kryddgrönt till garnering

### **Tillbehör:**

800 gram Potatis  
2 dl Mjök  
Smör  
Salt

### **Tillagning**

1. Förbered: Sätt ugnen på 190°C.  
Ta av skinnet på korven och skiva tjockt. Skiva ost (tjocka skivor) och tomater.
2. Potatis: Skala, dela och koka den mjuk.
3. Gratiner: Fetta in en ugnssäker form och varva falukorv med tomater och ost.  
Häll lite olivolja över. Sätt i ugn ca 15 min, tills osten smält och korven fått fin färg.  
Ta ut och klipp lite kryddgrönt över.
4. Mos: Häll av vattnet från potatisen och sätt tillbaka på plattan. Mosa potatisen i kastrullen med potatisstöt eller gaffel. Tillsätt en klick smör och mjök till lagom konsistens. Smaka av med salt.