



Ugnstekt falukorv med äppelskivor och potatismos

Ingredienser

Falukorv	600,0 gram
Äpple (syrligt)	1,0 styck
Hårdost (lagrad)	200,0 gram
Gul lök	1,0 styck
Tomater	2,0 styck
Salt & vitpeppar	

Tillbehör:

Potatis	0,8 kilo
Mjök	2,0 dl
Senap	

Garnering:

Persilja

Tillagning

- Förbered:** Sätt ugnen på 225°C.
Dra av skinnet på korven. Skär den i skivor utan att skära igenom helt.
Lägg korven i i ett ugnssäkert fat.
Kärna ur och skiva äpplena.
Skär osten i ganska tjocka skivor.

Stick ner ostskivor och äppelklyftor växelvis i korvspringorna.
Skala och skiva lök. Klyfta tomaterna.
Blanda lök och tomater i mitten av fatet.
Strö över lite salt och peppar.
Riv över resten av osten.
- Potatis:** Skala och koka potatisen mjuk.
- Ugn:** Sätt in korven mitt i ugnen i 20-25 minuter tills anrättningen fått fin färg.
- Mos:** Häll av potatisvatten och mosa potatisen i kastrullen. Tillsätt lite mjök till lagom konsistens. Salta, peppra.