



Falukorvsgratäng provençale

Ingredienser

600 g	falukorv
500 g	färskpotatis
3 st	tomat, (ca 300g)
2 st	squash, (ca 600 g)
1 st	vitlösklyfta, pressad
1 dl	mellangrädde
1 tsk	basilika
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 dl	parmesanost, riven
	färsk basilika

Tillagning

Färskpotatis går alldeles utmärkt att använda i falukorvsgratängen. Använd gärna Deli falukorv som innehåller mycket kött, 59 g kött/100 g.

1. Sätt ugnen på 225°. Dra skinnet av korven, borsta potatisen. Skiva korv och tomater i 1/2 cm tjocka skivor och squash och potatis i mm-tjocka skivor.

2. Varva korv, potatis och grönsaker i en ugnssäker form. Blanda grädde, vitlök, basilika, salt och peppar och håll det över gratängen. Strö över ost.

3. Stek gratängen mitt i ugnen ca 40 min tills den har fått fin färg och potatisen är mjuk.