



Falulåda deluxe

Ingredienser	4 personer
300 gram	Falukorv
500 gram	Potatismos
200 gram	Leverpastej (skivbar)
3 st	Tomater
1 dl	Grädde
1 st	Ägg
2 msk	Senap (fransk osötad)
100 gram	Hårdost (riven)
	Matfett till ugnform
	Salt & peppar

Tillagning

1. Potatis: Skala och koka potatis samt mosa den, eller använd potatismospulver.
2. Förbered: Sätt ugnen på 200°C.
Skiva leverpastej.
Ta av skinnet och skiva falukorv.
Skiva tomater. Riv ost.

Smörj en ugnssäker form med matfett.
Lägg potatismoset i botten av formen.
Lägg på leverpastej, falukorv och tomater.
Salta och peppra.

Blanda grädde och senap i en skål och vispa ner ägg. Häll smeten i formen.
Strö över riven ost.
3. Ugn: Sätt i ugn 20-25 minuter tills osten fått gyllenbrun färg.