



Falupuck med fetaost

Ingredienser

600 g	falukorv
50 g	fetaost
0,5 dl	kesella
Olivsås	
1 msk	olivolja
0,5 st	lök, gul
1 st	vitlöksklyfta
1 msk	tomatpuré
4 dl	vatten
1 st	hönsbuljongtärning
0,5 dl	spad, från oliverna
2 msk	majsstärkelse, maizena
	vatten
1 dl	oliver
1 krm	svartpeppar
1 krm	salt, ev.

Servering

- pasta, kokt
- grönsaker, eller sallad, kokta

Tillagning

Med fetostfyllning får falukorven en mild syrlighet som passar utmärkt till den goda såsen med oliver.

1. Sätt ugnen på 225°. Dela korven i 4 lika delar. Skär ett snitt snett nedåt, mitt på varje bit.
2. Mosa ost och kesella. Lägg ostmassa i varje skåra. Baka korven i mitten av ugnen ca 15 min.
3. Olivsås: Skala och hacka lök och vitlök. Fräs löken mjuk i olivoljan. Tillsätt tomatpuré, fräs en kort stund. Häll i vatten, buljongtärning och spad. Koka samman till 2/3.
4. Sila och häll tillbaka i kastrullen. Rör ut majsstärkelsen i lite vatten och red såsen under vispning.
5. Tillsätt oliver hela, halverade eller skivade. Smaka av med salt och peppar. Servera med pasta och grönsaker