



Foto: Holger Edström

Grillad falukorv, couscous och senapssås

Ingredienser 4 personer

600 g falukorv

Couscous:

1 st grönsaksbuljongtärning
4 dl vatten
1 msk smör
3,5 dl couscous
1 st röd lök
2 st tomat
1 knippa gräslök

Senapssås:

1 dl vispgrädde
1 dl vatten
1 tsk vetemjöl
1 st grönsaksbuljongtärning
1 st vitlöksklyfta, pressad
4 msk dijonsenap

Tillagning

1. Senapssås: Häll grädden och vattnet i en kastrull. Vispa i vetemjålet. Smula i buljongtärningen, pressa i vitlöken och tillsätt senapen. Vispa ihop såsen. Låt den sjuda på svag värme ett par minuter. Ställ åt sidan. Värm före servering.
2. Couscous: Koka upp buljongtärning, vatten och smör. Dra kastrullen från plattan. Tillsätt couscousen, rör om och ställ åt sidan.
3. Hacka lök, tomat och gräslök. Blanda ner lök- och tomathacket, och hälften av gräslöken i couscousen. Rör ner resten av gräslöken i senapssåsen.
4. Hetta upp en grillpanna. Skär falukorven i ca 4 cm "puckar". Grilla dem ett par minuter på var sida. Servera genast tillsammans med couscous och senapssås