



FRANSK KORVLÅDA

4 PERSONER

500 g falukorv, skivad
2 gula lökar, skivade
1 msk smör + lite olja
2 vitlöksklyftor, hackade
1 burk färdig tomatsås
2 dl riven ost

Potatispuré
8-9 potatisar, mjöliga
2 msk smör
2 dl het mjölk
Salt och vitpeppar
1 knippa hackad gräslök

1. Värm ugnen till 200 grader.
2. Skala och koka potatisen i saltat vatten. Häll av vattnet och mosa potatisen. Blanda med smör och het mjölk till en puré. Smaka av med salt, vitpeppar och gräslök.
3. Stek under tiden korv och lök i smör och olja. Tillsätt vitlöken. Häll över tomatsåsen och ge alltsammans ett uppkok.
4. Lägg korv och tomatsås i en eldfast form. Täck alltsammans med potatispurén och strö över osten.
5. Gratinera i ugnen i 20 till 25 minuter tills osten är gyllenbrun.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.
Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

