

# Äppelbakad falukorv med potatisgratäng



Äntligen vardag känns det som även då det är lördag idag, inga måsten och tillbaka till mer vanlig mat dagen till ära. Jag som gillar att laga mat där man kan göra allt i samma form gillade verkligen detta receptet som jag hittade på [arla.se](http://arla.se). Härligt len potatisgratäng smaksatt med örter och sedan syrliga äpplen stoppade i falukorven, allt harmoniserade och hela familjen gillade maten idag. Det blev inte så mycket potatisgratäng kvar men rätt mycket av falukorven. Blir nog lite tradarmackor i veckan och säkert med en annan bas i lunchlådor till jobbet.

1 falukorv

1 kg mjölig potatis

Salt

2 msk färska örter

2 ½ dl matlagingsgrädde

1 dl riven ost

1 äpple

Sätt ugnen på 225°, skala och skiva potatisen, blanda potatis, salt och örter i en ugnsfast form, håll på grädden och strö över osten. Grädda mitt i ugnen i cirka 40 minuter.

Skär skårar i korven, kärna ur äpplet och skär det i tunna skivor. Stick ner äppelskivor i alla skårorna på falukorven. Ta ut gratängen efter 20 minuter,

placera falukorven på toppen och sätt tillbaka den i ugnen. Servera gärna en frisk sallad till.