

Falukorvsgratäng



Falukorv är något vi ofta lagar mitt i veckan som en snabb kvällsmat och matlådor till jobbet dagarna efter, idag blev det även lördagens middag. Mycket på grund av att yngsta dottern ville ha något med potatismos och vi var inte sugna på köttbullar. Jag letade en stund på nätet innan jag hittade detta receptet på [Coops hemsida](#), jag gjorde ett par små ändringar, vi inte hade någon vanlig senap hemma blev det istället dijonsenap i rätten, jag ökade mängden falukorv till en hel ring (800 gram). Gratineringen med lite ost på toppen höjde smakerna och hela rätten till nya nivåer.

800 gram mjölig potatis

25 gram smör

1 dl mjölk

1 gul lök

1 vitlöksklyfta

800 gram falukorv

2 msk tomatpuré

400 gram körsbärstomater

1 msk senap (Dijonsenap)

1 dl lagrad ost

Skala, dela och koka potatisen i saltat vatten, mosa med en potatisstöt, tillsätt smör och mjölk. Rör om kraftigt till ett fluffigt mos och smaka av med salt.

Skala och hacka lök och vitlök i små bitar, plasta av falukorven och skär den i

lagom stora stavar. Hetta upp olja i en stekpanna och stek lök, vitlök och falukorv i cirka 3 minuter. Häll i tomatpuré och stek under omrörning några minuter. Dela tomaterna och häll i de tillsammans med senapen. Låt småputtra i cirka 3 minuter.

Sätt ugnen på 200°, skeda upp potatismoset längs med yttersidorna i en gratängform och lägg korvblandningen i mitten. Strö över ost och gratinera mitt i ugnen tills den får fin färg.