KORV

Falukorv med rotfruktsgratäng

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Gratänger är god och praktisk mat som sköter sig själva i ugnen. Min potatis- och rotfruktsgratäng passar till allt och här serverar jag den till vår älskade svenska falukorv.

INGREDIENSER

1 falukorv med hög kötthalt
smör till pannan

ROTFRUKTSGRATÄNG

2 palsternackor (ca 200 g)
2 morötter (ca 200 g)
5-6 potatisar (ca 500 g)
1 purjolök (det vita)
2 dl färskriven god ost
2 tsk torkad timjan
smör till formen
2 dl mjölk
2 dl vispgrädde
flingsalt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Skala palsternacka och morot. Skär dem i 1 cm breda slantar.
2. Skiva potatisen tunnare, 4?5 mm, jag tycker inte den behöver skalas.
3. Strimla purjolöken.
4. Lägg palsternacka, morötter, potatis, purjolök, riven ost och timjan i en smord ugnsfast form.
5. Blanda mjölk, grädde, salt och peppar och häll blandningen över grönsakerna.
6. Tillaga gratängen på 225° i nedre delen av ugnen i ca 40 minuter.
7. Skär korven i skivor. Hetta upp en panna med smör och stek korvskivorna gyllene några minuter på varje sida.
8. Servera rotfruktsgratängen med den gyllene korven!