Korvgratäng med tomat och paprika

Jonny · 2025-02-09



Förberedelsetid

ca 40 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

En bra och lättlagad vardagsrätt, i form av en gratäng med falukorv, Paprika och krämig tomatsås. ett måste att testa

Ingredienser

- **600** g falukorv
- **4** plommontomater
- **1** gul lök, tunt skivad
- **2** paprikor (röd och gul eller grön)
- **1** msk smör
- **2** dl valfri vispgrädde
- **2** msk konc kalvfond
- **2** msk chilisås
- **3** msk tomatpuré
- **2** msk dijonsenap
- **1** tsk sambal oelek
- **1** vitlöksklyfta
- **150** g riven lagrad ost, 31%
- --- Garnering och servering ---
- potatisar
- broccoli
- färsk timjan

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Skiva falukorven och dela i halvmånar. Skiva tomaterna.
3. Skiva lök och paprika och stek i smör i en stekpanna.
4. Varva allt i en ugnssäker form. Korv och paprikablandningen.
5. Blanda grädde, kalvfond, chilisås, tomatpuré, senap, sambal oelek och pressad vitlök. Häll det över korvblandningen och strö över ost.
6. Ställ in i ugnen ca 25 min. Servera med kokt potatis och broccoli. Garnera med färsk timjan.