

## Falukorv allt i en Gryta

Jonny · 2024-07-20



### Förberedelsetid

ca 20-25 minuter

### Svårt

medelsvårt

### Portioner

3 Person(er)

### Description

Gratäng med smakrik korv, bechamelsås, tomat och blomkål. Enkel att göra och supergod att äta! servera med potatis eller ris

### Ingredienser

- 600 g korv med smak av rökt paprika och chili eller vanlig Falukorv
- 1 blomkålshuvud
- 3 tomater
- 4 ½ dl mjölk
- 3 ½ msk vetemjöl
- 75 g smör
- 3 dl riven cheddar
- 2 klyftor vitlök
- 1 gul lök
- 1 krm muskotnöt, riven
- sallad till servering
- bröd till servering

### Instruktioner

1. 1 Skär ner blomkål i buketter, skiva tomater tunt, riv ost, hacka gul lök och vitlök fint.
2. 2 Börja med bechamelsåsen genom att fräsa smör och vetemjöl i en kastrull, gör det under omrörning och se till att det inte tar färg eller bränner.
3. 3 Slå på mjölk och grädde succesivt, den ska binda och tjockna. Låt såsen bubbla under omröring. Smaka av med salt och riven muskotnöt.
4. 4 Slanta korv och stek den i smör tillsammans med blomkålen. Tillsätt lök i stekpannan och stek på hög värme.
5. 5 Varva korvfräset, tomater, bechamelsås och ost i en ugnsfastform. Avsluta med lite ost på toppen och baka på 225 grader i ca 15 minuter.
6. Låt gratängen komma ner i temperatur innan ni äter och servera tillsammans med lite sallad och bröd.