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 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.