

Falukorru i ugn

- 1/2 - 1 falukorvsring
- lite smör + olja till formen
- stark senap
- tomatketchup
- 1 purjolök
- 1 burk krossad tomat
- 1 dl finhackad lagrad ost
- 1 pkt parmesan
- 1/2 msk timjan



- 1. Sätt ugnen på 225°.
- 2. Skär tunna skivor i falukorven, men skär inte enda ner i botten, utan att det blir som fickor i den. Lyft försiktigt över i en lagom stor form (det ska få plats med purjolök och den krossde tomaten senare också).
- 3. Stek i ugnen ca 10 min. till en kvart, så att fickorna öppnar sig fint. Tag ut formen och lägg på en sträng med stark senap och en med ketchup. Häll en burk krossad tomat runt om i formen.
- 4. Skär ett snitt i purjolöken, dra kniven genom hela och skölj noga. Skär den sedan i 2-3 cm stora bitar och lägg över i formen runt falukorven. Strö på ost, parmesan och timjan, även på korven.
- 5. Stek i ugnen ca 20 min. tills en gyllene gratäng-yta bildats. Stek gärna potatis samtidigt i en form bredvid, med lite smör, olja, salt och paprikapulver.