

Ugnsbakad falukorv – enkelt recept

🍴 4 personer ⌚ 20 minuter ★★★★★ (Betyg: 3,61 · 431 röster)

Recept på falukorv i ugn – en av alla svenska barnfamiljers favoriträtt. Det här är en riktigt god variant!



CAROLINE HOFBERG
red@aom.bonnier.se



Ingredienser

4 personer

500 g **falukorv**
 2 msk **skånsk grov senap**
 2 msk **chilisås**
 2 msk **bostongurka**
 2 dl **ost - riven**
 2 **rödlökar**
 2 **äpplen**
 2 **tomater**
 1 **grön paprika**
 1 tsk **salt**
 1 krm **nymald svartpeppar - nymald**

Gör så här

- 1:** Sätt ugnen på 225°. Dra skinnet av korven. Skär korven i skivor, men inte helt igenom. Lägg korven i en ugnssäker form.
- 2:** Blanda senap, ketchup och gurka. Fördela blandningen i skårorna. Strö över ost.
- 3:** Skala och skär löken i klyftor. Kärna ur och skär äpplena i klyftor. Skär tomaterna i bitar. Kärna ur och skär paprikan i bitar.
- 4:** Lägg grönsaker och äpplen bredvid korven. Krydda med salt och peppar.
- 5:** Tillaga mitt i ugnen i ca 25 min. Servera med valfritt tillbehör.

Tillbehör

potatismos - pasta, bulgur eller couscous

Recept från Mitt kök