

Fyllda frukostkorvar

Fick abstinens efter nya recept. Var helt enkelt tvungen att testa lite nytt. Det här receptet med fyllda frukostkorvar tipsade min före detta kollega Kerstin om för länge sedan. Hittade det i min receptgömma. Rätten gick verkligen hem. Barnen gillade korven (dock utan fyllning).

Servera med kokt potatis, ris eller en god sallad. [Här](#) finns exempel på goda tillbehör.



Fyllda frukostkorvar

4 portioner

6 st frukostkorvar eller lunchkorvar

3 dl grädde

4 msk senap

0,5 tsk salt

0,5 krm svartpeppar

2,5 msk bostongurka

1 tomat, hackad i små bitar

7 cm gurka, färsk, hackad i små bitar
1,5 dl riven ost

Sätt ugnen på 250°C. Skär en skåra på längden i korven, inte helt igenom. Det ska bli som en ficka att stoppa fyllningen i. Blanda såsens alla ingredienser. Rör om tills senapen blandats sig med grädden. Smaka av. Ta eventuellt mer senap, salt och peppar. Hacka tomater och gurka i små bitar. Blanda i bostongurkan och hälften av den rivna osten och rör om. Fyll korvarna i skåran med fyllningen. Lägg upp dem på en ugnssäker form. Om det blir fyllning över, lägg det runt korvarna. Rör om i såsen och håll den över korvarna. Strö över den rivna osten som är kvar.

Grädda i ugnen ca 20 minuter eller längre tills korven är genomvarm och såsen börjat puttra.