

Nyttigare tappning av fylld falukorv

Här kommer ett middagstips för er som gillar falukorv. Köp falukorv med minst 70 % kötthalt så får du en ännu nyttigare middag. Det blir mycket mat, perfekt med 1-2 lunchlådor också!

Servera med en god sallad. Till barnen kokade jag ris.



Fylld falukorv med fetaost och grönsaker i tomatsås

- 6 personer**
- 800 g falukorvsring
- 150 g fetaost
- 1 aubergine i bitar
- Salt
- 2 msk olivolja
- 1 zucchini i bitar
- 1 paprika i bitar
- 1 klyftad röd lök

420 g färdig tomatsås

Skär snitt i falukorven och fyll med skivad fetaost. Salta auberginen och stek den i olja på hög värme 2-3 min. Tillsätt resten av grönsakerna och stek ytterligare ett par minuter.

Lägg över grönsakerna i en ugnssäker form, slå på tomatsås och lägg på falukorven. Gratinera mitt i ugnen ca 15 min, tills osten fått fin färg.