

Ugnsbakad falukorv med mozarella och äpple

Ugnsbakad falukorv har hängt med sedan barndomen. I veckan åt vi en lite upphottad variant med mozarellaost, dijonsenap och äpple. Supergott verkligen, och en tacksam rätt om man behöver laga något snabbt.





Ugnsbakad falukorv med mozzarella och äpple

4-5 personer

Falukorv, 1 ring

125 g Mozzarella

2 äpplen

Dijonsenap

Bostongurka

1/2 finhackad lök

10 cocktailtomater

3 dl grädde

2 msk chilisås

Salt & peppar



Sätt ugnen på 200 grader. Skär centimetertjocka skivor i falukorven utan att skära igenom. Bred ut senap mellan varje skiva, en liten klick bostongurka blandat med den finhackade löken. Tvätta och skär äpplena i lagom tunna skivor och stick ner i varje snitt. Dela tomaterna och lägg i mitten.

Värm upp en kastrull med grädde, chilisås, lite salt och peppar. Låt sjuda upp och håll ner i ugnnsformen med korven. Riv över mozarellan och gratinera korven tills den får fin färg. Servera med makaroner och/eller pizzasallad.



Idag har jag suttit hårmodell på Salongen. Trodde att jag skulle bli lite blondare, men färgteknikern tyckte att jag skulle behålla den aprikosa färgen. Istället färgade vi bort utväxten, jämnade till färgen och lade lite blond/rosa slingor närmast ansiktet. Har faktiskt trivts i aprikost, har inte känt mig så blek. Det tar ett tag innan det sjunker in. Men ja, jag är nog nöjd.