

## Falukorvsgratäng

Gårdagens finväder toppades av en ännu varmare dag idag. Trodde inte det var möjligt. Tänk om vädret kunde få hålla i sig så här hela sommaren.

Vill tipsa om den här falukorvsgratängen som vi åt till middag idag, en variant på Macaroni & cheese. Supergod och barnvänlig!



## Falukorvsgratäng

### 4 personer

250 g valfri pasta

500 g falukorv

1 purjolök

2 msk smör

250 g broccoli

1 dl riven lagrad ost

10 cocktailtomater

### Ostsås

4 dl matlagningsgrädde (Oatley iMat)

1 tsk salt

1 krm nymalen svartpeppar

2 msk majsstärkelse (Maizena)

1 1/2 dl riven lagrad ost

1/2 dl finhackad persilja

Koka pastan enligt förpackningens anvisningar. Spola i kallt vatten och låt rinna av. Strimla korven. Ansa och strimla löken och bryn den blank och smidig i matfett. Ansa broccolin och dela den i mindre buketter. Koka broccolin ca 2 minuter i lättsaltat vatten, låt rinna av. Halvera tomaterna.

Koka upp matlagningsgrädden och red av med Maizena. Salta och peppra. Tillsätt ost och hackad persilja och låt det smälta ner i sås en under tiden som du rör.

Sätt ugnen på 225 grader. Blanda samman pasta, lök, korv, broccoli och tomater. Fördela blandningen i en smord ugnsfast form. Häll över ostsåsen. Grädda gratängen i ugnens mitt ca 20–25 minuter, eller tills du har fått en fin och gyllene yta och ostsåsen har stannat helt i gratängen.

Receptet kommer ursprungligen från [Året Runt](#).