

Ugnsgratinerad falukorv med bostongurka

Ny vecka. Vad står på er matsedel i veckan? Här börjar vi med ugnsgratinerad falukorv med bostongurka. Jag byter dock ut bostongurkan mot mammas supergoda, hemmagjorda [bostonsquash](#).

Följ mig gärna på [Instagram](#) och [Facebook](#) för att inte missa några uppdateringar!



Ugnsgratinerad falukorv med bostongurka

4-5 personer

500 g falukorv

4 gula lökar

3 msk bostongurka

2 msk ketchup

2 msk senap

100 gram riven ost

Färsk (eller torkad) timjan

Salt



GÖR SÅ HÄR: Sätt ugnen på 225 grader. Skala och skiva löken. Lägg löken i en smord ugnsfast form. Salta lite lätt. Skiva korven och lägg den ovanpå löken. Lägg på bostongurka, ketchup, senap och riven ost. Grädda korven tills den fått fin färg och osten har smält, ca 30-35 minuter.

Servera korven tillsammans med pasta eller hemlagad potatismos.

Receptet hittade jag hos [Nadjaskitchen](#).