

Stuvade makaroner med falukorv



Av Johan Jureskog

Från Förkväll

Så gott, såå bra! Avnjutes såklart med chilisås. /Johan Jureskog

6 PERSONER

Kom ihåg att tillagningstiden kan påverkas när du ändrar antal portioner! Portionsomvandling kommer inte med till inköpslistan.



Du behöver

1200 g falukorv
smör
1,5 l gammaldags mjölk (eller 3 %)
7,5 kryddpepparkorn
7,5 vitpepparkorn
1,5 lagerblad
1,5 tsk salt
9 dl gammaldags makaroner
3 dl vispgrädde
1,5 msk smör

Tillbehör

muskot
chilisås
kruspersilja

Gör så här

1 Falukorv

Falukorv skärs i ½ centimeters skivor med ett snitt inåt mitten.

2

Steks krispiga med lite smör i en relativt het panna. Godast blir det riktigt hårdstekta och nystekta!

3

Makaroner

Koka upp mjölken tillsammans med kryddorna och saltet, sjud i 5 minuter.

4

Sila bort kryddorna.

5

Koka sedan makaronerna i mjölken. Se till att sänka temperaturen kraftigt på spisen och låt sedan makaronerna sjuda i lugn och ro.

6

Med lite jämna mellanrum rör du sedan i makaronerna så bränner det inte vid.

7

När sedan mjölken har kokat in ordentligt i makaronerna så späder du med grädden och låter det koka in också.

8

Runda sedan av med smöret.

9

Smaka av med salt.

10

Riv muskot på och servera med falukorven, smaskens!