

VARM RÄTT
CA 25-35 MIN

Tournedous på falukorv med gräddigt potatismos och senapskräm

EIRE
IUIICA

~~ULFW~~
~~Benny~~
JACOB

Ingredienser

4x3

- ☐ 600 g potatis
- ☐ 200 g palsternackor
- ☐ 200 g morötter
- ☐ 1 rödlök
- ☐ olja till pensling
- ☐ salt, nymald peppar
- ☐ 1 knippe färsk timjan
- ☐ 550 g falukorv av god kvalitet
- ☐ 50 g riven ost, 31%

Senapskräm:

2 msk dijonsenap

1 dl matyoghurt

1 knippe persilja

Gör så här

PA STYLE

- ☐ 1. ^{MOS} Skrubba potatisen, skala palsternackor och morötter. Skär potatisen i tunna klyfter och morötterna i sneda slantar. Skiva löken.
- ☐ 2. Lägg allt glest på en plåt. Ringla över olja, salta och peppra. Blanda ner hackad timjan.
- ☐ 3. Skär stubbarna av falukorven och skär snitt 1/3 ner i stubbarna så rutmönster bildas. Sätt dem på plåten och fördela ost över. ^{SENAPI I SNITTEN} CA 60-50 MM X
- ☐ 4. Grädda i 225° i ca 25 min tills rotfrukterna mjuknat men har kvar sin spänst och korven fått fin färg.
- ☐ 5. Rör samman såsen, smaka av med salt och peppar. Servera såsen till korven.

Pressa den färdiga potatisen
och späd på med
gräddblandningen tills det blir en
fin konsistens.

ULFW
MOS

Servera korven tillsammans
med mos och med
senapsyoghurten.