

Falukorv på rotfruktsbädd med senapskräm.

Nu har vi tassat en bit in på det nya året, ja det nya årtiondet faktiskt! Och idag tänkte jag bjuda er på ett perfekt januarirecept. Jag har nämligen tagit den där lite halvtrista falukorven in i 20-talet och gjort en modernare variant på falukorv i ugn.

Dessutom passade jag på att göra en djupdykning i kylskåpet och tog vara på rotfrukter, julost och julens sista skvätt senap. Bra för både miljön och plånboken. Något som brukar vara extra viktigt så här i januari. Istället för att göra en klassisk senapssås att ha till har jag gjort en helt ljuvlig senapskräm. Smaksatt med grov senap och äpple. Både äpplet och senapen fanns kvar sedan jul, så det kändes riktigt fint att få använda dem till den goda januarimaten! Försöker du hålla igen på köttet i januari? Då går det perfekt att använda en vegetarisk eller vegansk falukorv istället!



4



1H

Fläskkött

Grönsaksrätter

Falukorv och rotfrukter

Ingredienser:

600 g potatis

400 g morötter

200 g palsternacka
1 dl färsk persilja
olja
salt
ca 400 g falukorv
ca 2 dl riven ost
100 g grönkål

Gör så här:

1. Skala och skär potatis, morötter och palsternacka i lika stora bitar. Lägg på en ugnsfast plåt. Finhacka persilja och strö över. Ringla över olja och salt. Rör om väl så alla rotfrukter täcks.
2. Rosta i ugnen i 225°C i cirka 30 minuter. Rör om bland rotsakerna efter ca halva tiden.
3. Skär en skåra längs med korven och strö ost över. Lägg korven på plåten med rotsaker och ugnsbaka i cirka 15 minuter till.
4. Repa grönkålen och skär den i mindre bitar. Massera in kålen med olja och salt. Strö kålen över rotsakerna när det är ca 5 minuter kvar.

Senapskräm

Ingredienser:

3 dl creme fraiche
2 msk grovkornig senap
1/2 äpple
salt

Gör så här:

1. Blanda samman creme fraiche och senap.
2. Skär äpplet i riktigt små bitar och rör i det. Smaka av med salt.



Spara i lista

Expedition Malbec Organic

Systembolagsnummer: 2557

65,00 kr

Till falukorven rekommenderar vi ett ekologiskt rödvin till ett fantastiskt pris. Det har en fruktig smak som har inslag av blåbär, körsbär, viol, och färska örter som går väl ihop med rotfrukter och senapskräm.

