

Falukorv i ugn med italiensk touche (godare än du tror)

3 portioner

35 minuter

Ingredienser

Falukorv, lättrokt av bra kvalitet (ej lättfalukorv) 500-600 gram

Fänkål (en halv)

Tomat (en stor)

Vitlök (två klyftor)

Hushållsost eller liknande, normalfet 8-10 skivor

Italiensk hårdost: Pecorino, Grana Padano el Parmesan, tre rivna matskedar

Oliver, gärna både svarta och gröna 10-12 stycken

Kapris, ett par matskedar

Ketchup (inte nödvändigt)

Senap (gärna skånsk)

Olivolja

Smör (till ugnformen)

Vit- och svartpeppar

Till serveringen: Hemgjord potatismos, persilja och om du har hemma, färsk basilika.

Förberedelser och tillagning

Sätt ugnen på 225 grader.

Skär en halv fänkål tunt på längden, skiva tomaten och dela i halvor. Pressa eller riv två vitlöksklyftor. Lägg grönsakerna på ett fat och häll över ett par teskedar olivolja.

Blanda försiktigt ned vitlöken och en lätt rågad matsked tomatpuré, krydda med lite svart- och vitpeppar. Ställ grönsakerna åt sidan medan du fortsätter:

Dela dussinnet oliver på längden och ta ur eventuella kärnor.

Hyvla 8-10 skivor hushållsost. Riv cirka tre matskedar av den italienska hårdosten.

Skär falukorven ganska tunt tvärsöver men inte helt igenom, lägg i en smörad ugnform.

Pilla ned fänkåls-, tomat- och ostskivor i korvens snitt (låt överflödiga oljan vara kvar på fatet), fortsätt med oliverna och 1 ½ till 2 matskedar kapris. Lägg en rätt tjock sträng senap och eventuellt även lite ketchup på korven, toppa med den rivna osten och de droppar olivolja/tomatpuré som blivit kvar på fatet där grönsaksskivorna legat.

Grädda i ugnen tills översidan av korven ser grillad ut.

Servera

Dekorera gärna korven med färska basilikabladd. Servera med hemgjort potatismos, garnera med persilja om du har till hands. Till korven passar en lätt dryck, t ex öl eller ett lätt rött vin.