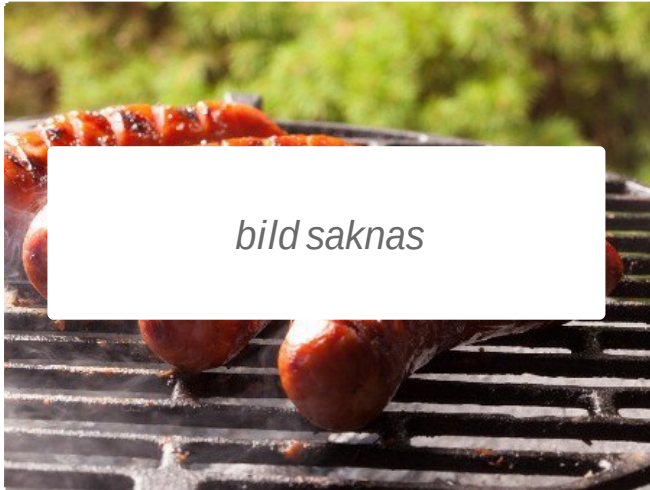




*bild saknas*

- ▮ 4 personer
- ▮ Korv, Huvudrätt, Budget

## FALUFRESLELSE\*

### Ingredienser ▮

9 st potatis  
2 st purjolök  
500 g falukorv  
salt  
vitpeppar  
2,5 krm timjan  
2,5 dl vispgrädde (*eller annan grädde*)  
3 msk ketchup

### Gör så här ▮

Skala potatisen och hyvla den i tunna skivor, Spola dem med kallt vatten och låt dem rinna av.

Skär purjon i ringar och skölj dem.  
Skär falukorven i stavar.

Varva potatis, purjo, salt, peppar och timjan i en smord form.  
Lägg korvstavarna överst.

Blanda grädde och ketchup och häll över.

Grädda frestelsen ca 1 timme i 225 grader. Stick med en provsticka om potatisen är klar.  
Lägg folie över så den inte bränns.

Man kan byta ut korven mot kassler, men varva då den också, istället för att lägga den överst.

Servera med blandad sallad.