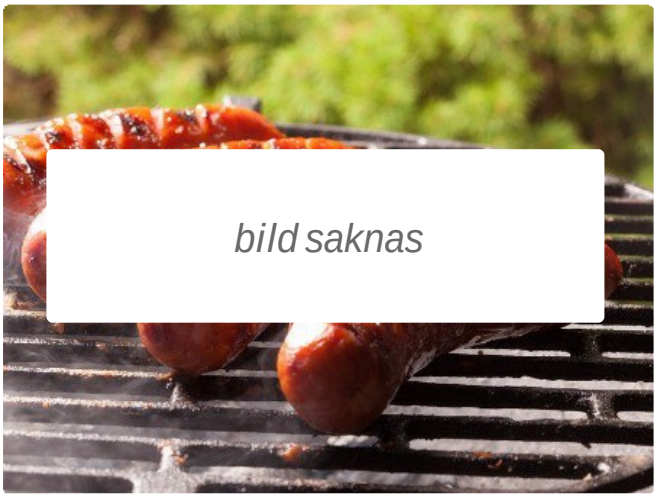


inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

4 port

Korv, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

UGNSKORV MED ROTFRUKTER OCH BÖNOR

Ingredienser

600 g falukorv
1 st lök, gul
2 msk senap
1 dl ost, riven
1 st paprika
3 klyftor vitlök
1 ask cocktailtomater
3 dl bönor, blandade
4 st potatis
3 st morötter
2 msk olivolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
1 nypa basilika

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.

2. Smörj en form med olja och placera korven i mitten. Skiva löken. Gör snitt i korven och tryck in lökskivor. Bred över senap och strö riven ost över.

3. Skär paprikan i cirka 8 bitar och potatisen och morötterna i små bitar och halvera vitlöksklyftorna. Lägg paprika, potatis, morötter, tomater, vitlök och bönor i formen. Ringla över olivolja, salta och peppra. Gratinera ca 25-30 minuter.