

## Inköpslista v.3

4 gula lökar  
6 klyftor vitlök  
"en god sallad" till kotletterna  
250g sockerärter  
1 ask körsbärstomater  
saften av 1/2 citron  
2 äpplen (inte för syrliga)  
1 kruka basilika  
timjan (1 msk timjanblad)

olivolja  
3-4 msk balsamvinäger  
1 msk tomatpuré  
2 tsk dijonsenap  
2 msk kalvfond  
2x400g krossade tomater  
1 msk vetemjöl  
några oliver eller saltorkade tomater i olja  
500g pasta (till köttfärsgratängen)

2 dl mjölk  
1 burk creme fraiche  
1 burk keso naturell  
1 dl parmesanost  
3-4 dl riven smakrik ost  
25g smör  
smör/olja att steka i

salt  
vit- och svartpeppar  
torkade örtekryddor såsom t.ex.  
timjan, basilika, oregano /köttfärsgratängen)  
vitlökspeppar  
cayennepeppar

## Falukorv i ugn

4p

*m. äpple, lök, timjan & rostade rotsaker*

900g blandade rotsaker (lämna kvar en morot)

2 msk olja

salt och vitlökspeppar

400g falukorv

2 äpplen, inte för syrliga

2 gula lökar

smör att steka i

1 msk vetemjöl

1 msk plockad färsk timjan

25g smör

2 dl mjölk

100g riven smakrik ost

2 tsk dijonsenap

salt och peppar

Sätt ugnen på 225 grader.

Skala och skär rotsakerna i ganska tunna klyftor.

Lägg på bakplåtspapper på en plåt och blanda med olja, salt och vitlökspeppar. Rosta i ugnen i ca 40 min. och vänd runt efter ca 10-15 min.

Skiva falukorven och stek den gyllene i smör.

Tärna äpplena och tag bort kärnhuset, tärna löken.

Stek äpple och lök mjukt i smör.

Sås: Fräs mjöl och timjan i smör i 1 minut, tillsätt

mjölken och koka ihop till en slät sås. Tillsätt

osten och smaka av med salt och peppar.

Lägg ut korvskivorna i en ugnsfast form, stryk ett

tunt lager senap på varje skiva, toppa med äpple

och lök och häll till sist över ostsåsen.

Ställ in i ugnen när det är ca 10 minuter kvar för

rotsakerna.

*Ursprungsrecept falukorv: Tommy Myllymäki*