

Parmesangratinerad Fäbodfalukorv med grönsakspotatispuré

Ingredienser

800 g Melkers Fäbodfalukorv

Parmesangratinering

200 g smör

100 g parmesan

100 g ströbröd

Grönsakspotatispuré

500 g mandelpotatis

250 g smör

2 dl grädde

2 morötter

200 g broccoli

1 medelstor purjolök

3 vitlökar

Olivolja

Grön sås

2 krukor basilika

1 buljongtärning

1 knippe bladpersilja

Gör så här

1. Förbered parmesangratineringen genom att mixa alla ingredienser, kyl blandningen och hyvla parmesanmassan med osthyvel över fint skurna falukorvsskivor. Gratinera i ugn 250 grader tills de får en gyllene och vacker färg.
2. Koka mandelpotatisen. Pressa och rör i grädde och smör till en fin puré.
3. Skär alla grönsaker i mindre jämnstora bitar, doppa ner i kokande vatten och när vattnet åter kokar, sila från och fräs sedan grönsakerna i olivolja någon minut. Blanda ner i moset. Salta och peppra.
4. Koka upp 1 dl vatten och lös buljongtärningen, plocka bladen från basilikan och persiljan, spara några blad till garnering. Mixa sedan bladen och buljongen i en matberedare. Klicka i 100 g smör och smala av med salt och peppar, servera som sås till korven och purén.