

Grillad Fäbodfalukorv med burgundiska grönsaker samt mandelpotatispuré med timjan

Ingredienser

600 g Melkers Fäbodfalukorv
2 medelstora morötter
20 st smålök 100 g små champinjoner
4 skivade bacon
2 msk smör
1 tsk socker
1 knippe persilja
2 dl rödvin
2 dl kalvsky
2 schalottenlök
1 kvist timjan
1 lagerblad
1 tsk hel vitpeppar
1 klyfta vitlök

Gör så här

1. Skär 1 bit falukorv per portion (ca 150 g st). Pensla på lite matolja och grilla sedan i het grillpanna på båda sidor så att korvskivorna får ett vackert grillmönster. Baka korven i ugn 10-12 minuter i 160 grader.
2. Ansa och skär morötterna i vackra ”sockerbitsstora” bitar. Stek i en msk smör på medelsvag värme i 4-5 minuter. Tillsätt smälöken och champinjoner, smaka av med salt, peppar och lite socker. Ställ grönsakerna i ugnen 6-7 minuter i 160 grader.
3. Rödvinssås: stek finhackad schalottenlök och vitlök med 1 kvist timjan, hel vitpeppar samt lagerblad i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt rödvin, koka ihop tills hälften återstår, tillsätt därefter kalvsky och låt koka ihop ytterligare. Runda av med en klick smör, salt och peppar, sila såsen och håll varm till servering.
4. Fördela de glaserade grönsakerna på tallriken, lägg på grillad falukorv, slå rödvinssås runt och garnera med fint strimlad bladpersilja och en skiva knaperstekt bacon.
5. Servera med gott potatismos helst gjort på mandelpotatis och smaksatt med färsk timjan.