

Grillad Fäbodfalukorv med rotfruksbéarnaise, ugnsbäckade tomater och rostad mandelpotatis

Ingredienser

500 g Melkers Fäbodfalukorv
2 dl morötter skuret i centimeterstora kuber
2 dl palsternacka skuret i centimeterstora kuber
1 dl rotselleri skuret i centimeterstora kuber
1 schalottenlök
35 dl vatten + 2 msk vitvinsvinäger + 1 buljongtärning
100 g smör
Färsk dragon och persilja
12 mandelpotatisar, tvättade oskalade
4 tomater

Gör så här

1. Dela de tvättade mandelpotatisarna på längden, salta och peppra och häll lite olivolja över. Dela tomaterna, salt och lägg tillsammans med potatisarna i en smord långpanna. Ställ i ugn 225 grader i 25 minuter.
2. Finhacka löken och koka tillsammans med rotfrukterna i hönsbuljong i 20 minuter. Lyft ur rotsakerna med hålslev och kör i matberedare till puré. Vispa i smöret tillsatt örterna, salta och peppra.
3. Skär falukorven i 5 cm tjocka skivor. Grilla två minuter på var sida.
4. Arrangera som på bilden på hemsidan.