

Falukorv med ananas och curry

4 portioner

Ingredienser

- 500 g falukorv
- 1 burk, 400 g, skivad ananas
- 1 msk smör
- 1 gul lök
- 1 tsk curry
- 1 squash
- 2 dl grädde
- 1-2 dl riven ost

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225 °C.
2. Låt ananasen rinna av i en sil.
3. Spara spadet.
4. Skär korven i skivor och lägg dem i en ugnssäker form
5. Varva med ananasen
6. Hacka och fräs löken tillsammans med curryn
7. Häll över spadet/juicen och fördela löken i formen
8. Strö till sist över den rivna osten.
9. Gratinerar mitt i ugnen i cirka 20 minuter.

Servering

Gärna med pressad potatis eller potatismos.

Ananasen kan ersättas med 2 syrliga äpplen och ½ dl äpplejuice