



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomatbakad falukorv i ugn med ris och persilja

Tomatbakad falukorv

Falukorv 300 g
Mild senap 1 msk
Kons. körsbärstomater 1 förp
Kycklingbuljong 1 påse
Torkad oregano ½ förp
● Socker 1 tsk
● Vatten ½ dl
Riven mozzarella 50 g

Till servering

Basmatiris 135 g
Snackgurka 1 st
Bladpersilja 10 g

Att ha hemma ●

Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Tomatbakad falukorv:** Skär cm-breda snitt i falukorven, nästan helt igenom och lägg i en smord ugnform. Bred mild senap över falukorven.
3. Blanda konserverade körsbärstomater, kycklingbuljong, torkad oregano, vatten och socker i en bunke. Häll tomatblandningen över falukorven i formen. Toppa korven med riven mozzarella. Tillaga i ugnen ca 20 min.
4. **Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen. Skär snackgurka i stavar och grovhacka persilja.
5. Servera tomatbakad falukorv med basmatiris och gurkstavar. Toppa med persilja.