



Wapnödalskorv med pumpa

Vår egen falukorv är gjord på gårdens nötkött.

4 portioner, Ugn 175 C

ca 200 g butternutpumpa*, skala
ca 800 g Wapnödalskorv*
ca 200 g champinjoner*,
2 msk smör
1 liten kvist rosmarin
75 g Wapnö Ädelost*

Sätt ugnen på 175°C.

Lägg korven i en ugnsfast form.

Gör små snitt i korven, men inte helt igenom.

Lägg pumpaskivorna i korvsnitten. Lägg champinjonerna runt om korven och riv rosmarin över.

Hyvla också lite smör över korven och champinjonerna.

Baka korven cirka 25 minuter i ugnen. Pensla korven en gång med det smälta smöret. Ta ut formen och smula ädelost över korven. Baka i ugnen ytterligare 5 minuter.

Servera med en fräsch grönsallad.

* Ingrediens ingår i matkassen


WAPNÖ