



4 pers

Har man rester av skinka kan man använda det istället för korv.

- 10 kokta potatisar
- 400 g mager falukorv
- 1 dl finhackad persilja
- 1-2 dl riven ost till gratinering

### Löksås.

3-4 gula lökar

25 g smör

3 msk vetemjöl

4 dl mjölk

3/4 tsk salt

2 krm svartpeppar

1 msk senap

Sätt ugnen på 225 gr.

Skala och hacka lökarna och fräs dem mjuka i fettet i en kastrull.

Strö över mjölet, rör om och späd med mjölken. Låt såsen koka ca 5 min. Smaka av med salt, peppar och senap.

Skiva potatisen och korven. Varva potatis, korv och persilja i en smord ugnssäker form.

Häll såsen över och strö sedan på osten.

Gratinera i mitten av ugnen tills osten fått fin färg, ca 15-20 min.

Servera med en sallad.