



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Tomatbakad falukorv i ugn med ris och kruspersilja

### Tomatbakad falukorv

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

### Till servering

Basmatiris 135 g  
Snackgurka 1 st  
Kruspersilja 10 g

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. Frys in resten av 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 kruspersilja.
5. Servera tomatbakad falukorv med basmatiris och gurkstavar. Toppa med kruspersilja.