



## Korv och broccoli gratäng

**Portioner: 8 / Ugnstemperatur 250°C**

### Ingredienser

- 800 gr falukorv
- 1 kg broccoli
- 2 pkt (5 dl) ostsås (Kelda) eller gör 5 dl egen ostsås.

#### Egen ostsås

- 3 msk Smör
- 0,5 dl Vetemjöl
- 3 dl Grädde
- 2 dl Standard mjölk
- 100g Riven ost
- Salt och peppar

### Gör så här

1. Koka broccolin i ett par minuter i lätt saltat vatten. (Om du använder färsk broccoli dela den först i mindre bitar.)
2. Skär falukorven i strimlor. Lägg broccoli och korv på ett ugnssäkert fat. Häll över ost såsen. Gratinera i övre delen av ugnen i c a 10-15 minuter.

Servera med kokt potatis.

#### Egen ostsås

- Smält smöret i en kastrull och tillsätt sedan vetemjålet. Fräs en stund och tillsätt grädden och mjölken. Koka såsen några minuter, vispa under tiden. Lägg i osten. Smaka av med salt och peppar.