



## Ingredienser

### Länkkorv

- 800 g Länkkorv
- 3 msk Dijonsenap
- 5 msk Srirachasås
- 250 g Champinjoner
- 2 st Vitlöksklyftor
- 1 st Liten bit Spetskål
- 150 g Körsbärstomater
- 1 st Rödlok
- 1 kruk Basilika
- 150 g Riven cheddarost

### Citron- och vitlökskräm

- 1 dl Majonnäs
- 1 dl Matlagingsyoghurt
- 2 st Vitlöksklyftor
- 1 st Citron

# Gratinerad länkkorv med hetta

Dahlmans länkkorv - en klassiker i det finska köket.

Med det här receptet tar Jessica ugnskorven in i 2020-talet. En uppdaterad och smakrik variant för trevliga vardagskvällar.



Tillagningstid: 25 min



225°C grader, 15 min



4 personer

### Tillagning

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Dra av skinnet på korvarna. Dela korvarna på längden och lägg dem i en smord ugnform.
3. Fördela dijonsenapen och srirachasåsen på korvarna.
4. Skär champinjoner, spetskål, körsbärstomat, rödlok och basilika i mindre bitar.
5. Bryn champinjoner på smör, tillsätt vitlök och spetskål bryn på lite till. Salta och peppra.
6. Ta bort stekpannan från värmen, tillsätt körsbärstomaterna, basilikan, rödloken och blanda om. Bred ut grönsaksblandningen på korvarna.
7. Strö över cheddarosten och gratinera i ugn i ca 15 minuter eller tills osten har fått en gyllene brun färg.

### Citron- och vitlökskräm

1. Blanda majonnäs och matlagingsyoghurt.
2. Smaka av med salt, peppar, citronskal, citronsaft och vitlök.

