

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Falukorvtournedos med rödvinsås, svamp, och bränd syltlök



Falukorvtournedos med rödvinsås, svamp, och bränd syltlök

 Gilla 0 [Dela](#)

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Här lyxar vi till det med en av våra finaste råvaror - falukorv. Kan varmt rekommendera att testa denna rätt men känner du mer för ett långkok kan du ta exakt samma recept men byta korven mot högre och låta den puttra långsamt i såsen någon timma. Fantastiskt gott!

Så här gör du:

1. Skiva rödlöken tunt lägg i en kastrull tillsammans med en klick smör. Svetta löken 5 min tills den börjar få lite färg, tillsätt socker och stek löken så den blir karamelliserad och får fin färg. Tillsätt tomatpurén lagerblad och några kvistar färsk timjan. Svetta i några minuter på låg värme och tillsätt därefter vinet. Reducera tills 50% återstår och tillsätt därefter kalvbuljongen (utspädd tärning). Låt reducera tills 50% återstår. Sila såsen och häll tillbaka den i kastrullen. Tillsätt 25 gram smör och smaka upp med salt. Red såsen med maizena vid behov. Varmhåll på svag värme till servering.
2. Klyfta svampen och stek i smör tills den får lite fin färg. Lägg i såsen. I samma panna lägger du syltlöken och steker tills den får rejält med färg på hög värme. Pannan ska vara torr så att den blir lite bränd. Lägg i såsen och spara till servering.
3. Skala och dela potatisen i mindre bitar. Koka i saltat vatten tills mjuk, Häll potatisen i en sil och tillsätt smör och mjölk i kastrullen. När smöret och mjölken blivit varmt pressar du ner potatisen genom silen i kastrullen. Rör till en puré och smaka av med salt.
4. Skär falukorven i ganska tjocka stubbar och grilla i grillpanna eller på grillen på båda sidor. Lägg ner i såsen och låt bli varm.

Lägg upp allt på tallrik och hugg in.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Falu Rödvinsås >>](#)

Receptet är för två personer.

- 300 gr falukorv (eller annat valfritt kött)
- 2 st rödlökar
- 1 tsk socker
- 1 msk tomatpuré
- 1 kruka timjan
- 4 dl rött vin
- 4 dl kalvbuljong (på tärning)
- 25 gr smör
- Några svartpepparkorn
- 2 lagerblad
- ca 12-15 st syltlökar
- 3 st champinjoner
- 8 st potatisar av mjölig sort
- 100 gr smör
- ca 1,5 dl mjölk (späd med mer om det blir för stabbigt)

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)