

Cheddarfylld och pankopanerad falukorv med potatisstomp och rårörda lingon

Här kommer en variant på ett falukorvrecept som garanterad går hem bland både barn och vuxna. Falukorven fylls med en härligt smakrik ost och paneras sedan i panko-ströbröd. Välj din favoritost. Till våra falukorvspuckar serverar vi potatisstomp, rårörda lingon och en enkel fräsch sallad.

4 personer:

- Falukorv ca 500 g
- Ca 100 g lagrad cheddar
- 1 dl vetemjöl
- 1 dl panko-ströbröd
- 1 ägg
- Smör och olja att steka i (ganska rikligt)

Potatisstomp:

- 800 g potatis, gärna av mjölig sort
- Ca 1 dl mjölk
- 1 dl crème fraiche
- 2 msk smör
- 2 tsk salt
- 1 tsk vitpeppar
- 1 krm finriven muskotnöt

Rårörda lingon:

- 1 pkt djupfrysta lingon
- 1 dl socker

1. Skiva falukorven. Skär inte helt igenom på vartannat snitt. Ca 3 centimeters tjocklek på "puckarna" är lagom.
2. Skär osten i fyrkanter ca 3 x 3 cm och med en tjocklek på 3–4 mm. Lägg en ostbit i snittet på falukorvspuckarna.
3. Vänd puckarna i mjöl, uppvispat ägg och till sist i ströbrödet. Var noga med att de blir ordentligt täckta i alla 3 momenten.
4. Stek sedan i rikligt med smör och olja på medelvärme. Ca 3 minuter på varje sida eller tills de får en fin gyllenbrun färg. Ös gärna puckarna då och då så de får en jämn stekyta. Lägg puckarna på hushållspapper som får suga upp det mesta av stekoljan.
5. Skala och koka potatis mjuk i saltat vatten. Häll av vattnet och tillsätt smör. Mosa potatisen med en stomp och tillsätt crème fraiche och lite mjölk i taget till önskad konsistens. Tillsätt ett uns finriven muskotnöt och smaka av med salt och vitpeppar.
6. Halvtina lingonen och rör försiktigt ner sockret. Rör tills sockret lösts upp. Ställ gärna att dra i kylan en stund innan servering.