



## Cantadoubakad falukorv



	25 port	100 port
Lök	938 g	3,75 kg
Äpple, med skal	656 g	2,63 kg
Ättiksgurka, utan lag	625 g	2,50 kg
Cantadou Naturell	1,25 kg	5,00 kg
Matlagningsgrädde fett 15%	1,25 kg	5,00 kg
Falukorv, fett 18%	2,50 kg	10,00 kg

Skär korven i "tournedosbitar" om 50 gram styck.  
 Ställ dem på högkant i en ugnsfast form eller bläck.  
 Blanda hackad lök, tärnad äpple, tärnad ättiksgurka, Cantadou och grädde.  
 Krydda med salt och peppar.  
 Lägg en rejäl klick fyllning på varje falukorvsbit.  
 Gratinera i ugn på 185°C i ca 15 minuter.