

# Stuvade makaroner á la Borin.

Antal portioner: 4

## Ingredienser

- 5 dl gammeldags makaroner
  - 6 dl mjölk (3%)
  - 4 msk vetemjöl
  - 3 msk smör
  - 2 krm salt
  - 2 krm vitpeppar
  - (2 krm riven muskot, endast vid behov, alla tycker inte om muskot)
- 
- 500 g falukorv
  - 1 msk smör



---

## Gör så här:

1. Koka makaronerna.
2. Medans makaronerna kokar gör iordning stuvningen i en större kastrull, smält smöret och rör ner mjölet till en jämn och fin smet.
3. Häll i 2 dl mjölk åt gången medans du rör om och se till att du inte får några klumpar i stuvningen.
4. Krydda med salt och vitpeppar (och den rivna muskoten om man vill).
5. Låt allt småputtra i 5 minuter på låg värme men rör om då och då så den inte kokar fast i kastrullbotten.
6. Häll i dom kokta makaronerna.
7. Slå av plattan och smaka av stuvningen och tillsätt eventuellt mer krydda vid behov.
8. Stek falukorven i cm tjocka skivor som du har gjort ett snitt i tills dom börjar få en gyllenbrun/mörk stekfärg.
9. Servera med lite grönsaker som t.ex. små tomater & paprika i skivor, riven morot.
10. Glöm inte Ketchupen, gärna en söt variant (gillas av barnen)

Smaklig måltid!