

## Wapnödalskorv

4 portioner

200 g butternutpumpa, skalad och skuren i ca ½ cm-stora skivor

800 g Wapnödalskorv

200 g champinjoner, små

2 msk smör

1 liten kvist rosmarin

75g Wapnö ädelost

Sätt ugnen på 175° C.

Lägg korven i en ugnsfast form. Gör små snitt i korven men inte helt igenom. Lägg pumpaskivorna i korvsnitten. Lägg champinjonerna i formen runt om korven och riv rosmarinbladen över. Hyvla också lite smör över korven och champinjonerna. Baka korven cirka 25 minuter i ugnen. Pensla korven en gång med det smälta smöret. Ta ut formen och smula ädelost över korven. Baka i ugnen ytterligare 5 minuter.