



Korv stroganoff

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En klassisk korvstroganoff sitter aldrig fel. Använd falukorv av god kvalitet med hög kötthalt och servera med ris och saltgurka.



INGREDIENSER

800 g falukorv av god kvalitet
1 st rödlök, strimlad
4 msk tomatpuré
2 dl creme fraiche
1 dl grädde
2 st saltgurkor
efter smak salt och svartpeppar

Tillbehör

ris
saltgurka
tomat

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär falukorven i stavar och fräs på dom lite i smör.
- 2** Hacka löken grovt och fräs det med tomatpurén några minuter, blanda ner falukorven och tillsätt creme fraiche, låt det småputtra i 10 minuter.
- 3** Häll i grädden och låt det puttra vidare 5 minuter.
- 4** Hacka saltgurkan i mindre bitar och tillsätt på slutet.
- 5** Smaka av med salt och svartpeppar.
- 6** Servera med ris, saltgurka och tomatklyftor.