



Korvstroganoff med dijon

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En enkel men god och kanske lite "vuxnare" korvstroganoff.

Superenkel, få ingredienser och så god!



INGREDIENSER

1 stycken falukorv, hög kötthalt
1 stycken gul lök
5 deciliter vispgrädde
2 matskedar tomatpuré
2 matskedar dijon
svartpeppar
persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skär falukorven i små tärningar och bryn den ordentligt så den får färg.

2

Hacka löken fint. Skjut undan korven i stekpannan så du kan steka löken på en yta tills den är mjuk.

3

Häll på grädde, tomatpuré och dijonsenapen. Smaka av och fyll eventuellt på med mer dijon och salt. Jag brukar aldrig ha salt i, då korven är salt.

4

Låt småputtra ihop ca 15 minuter.

5

Toppa med nypalen svartpeppar och en ordentlig näve hackad persilja. Servera med ris, potatis alt. smörfräst vitkål eller som på bilden, härlig sparris.