



KÖTT

Höstgryta med kött och korv

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Smarrig höstgryta med både kött och korv!

Härlig och lika god som enkel att laga! En ljuvlig gryta med kotlettytterfilé, kantareller och en god, köttig och kryddig korv. Smakerna som köttet samsas med är timjan, vitlök från färskost, tellicheerysvartpeppar, fransk senap och en hint av lagerblad.



INGREDIENSER



500 gram kotlettfilé eller fläskfilé
ca 250 gram köttig och kryddig korv av bra kvalitet
250 gram putsade/rensade kantareller
250 gram skivad gul lök
50 gram smör
1-1.5 teskedar torkad timjan
0.5 tesked salt
1-2 matskedar fransk senap
400 gram vitlöksfärskost bonjour eller liknande
1-2 teskedar tryffelolja
2-3 deciliter mjölk
2 stycken lagerblad
0.5-1 tesked grovmald tellicherry svartpeppar
3 matskedar ljus soja
2 nypor socker

GÖR SÅ HÄR

1

Skiva filén i tunna skivor och stek på ganska hög värme i smör i en gryta cirka 4 minuter. Tillsätt, kryddor, lök, salt och svamp och stek vidare i 3-4 minuter. Skiva korven i tunna slantar och tillätt även den i grytan och stek någon minut till.

2

Rör nu ner färskosten, 1 matsked fransk senap, soja, 1 tesked tryffelolja, socker och 2 deciliter mjölk. Tillsätt lagerblad och låt sjuda i cirka 10 minuter till. Späd eventuellt med mer mjölk och smaka av om du vill ha i något mer av något, till exempel senap, tryffeloja, kryddor eller soja.

3

Servera med potatismos, ris, pasta eller potatis.