



Korv Not Stroganoff

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Korv med senap, det är alltid gott. Det här är en god husman, som liknar en korvstroganoff, men bara lite grann.

Falukorv i en god sås med härlga smaker av dragon, lök, äpple och en trio av senap.



INGREDIENSER

500 gram falukorv av god kvalitet
2 stycken skivade stora gula lökar
1-1.5 deciliter äpplemos
2 matskedar neutral senap typ slotts
1 matsked sötstark senap typ johnnys
1.5 matsked dijonsenap
2 matskedar smör
0.5-1 tesked torkad dragon
4 deciliter mjölk
2.5 styck strukna matskedar vetemjöl
0.5 deciliter vispgrädde
200 gram creme d`isigny (ica select) eller smetana

2 nypor salt
2-3 kryddmått grovmald vitpeppar
70 gram bacon

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stava falukorven i önskad storlek och stek i smöret tillsammans med den skivade löken i några minuter tills det fått lite gyllene färg.
- 2** Häll på senapen och rör runt. Häll på mjölet och rör runt snabbt och ordentligt och sedan på med mjölken med lite i taget under fortsatt omrörning, rör så det inte blir klumpar.
- 3** I med grädde, äpplemos och creme d'Isigny (den är lite mjukare i smaken än vanlig crème fraîche) och fortsätt omrörningen.
- 4** Finhacka bacon och lägg ner i såsen, salta och peppra och låt sjuda i cirka 5-6 minuter. Servera med kokt potatis.