



Korvstroganoff

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

En vardagsklassiker som vi är många som gillar skarpt och som är så snabblagad. Vips, så är det färdigt och så mums, mums så är det slut.



En riktig husman skulle man kunna kalla denna maträtt och med rätt korv så blir den

gudomligt god. Då kvaliteten på korven mest avgör hur gott det blir, välj en som har hög kötthalt. Den här korvstroganoffen har mycket smak av tomat och peppar men ändå mild och krämig.



INGREDIENSER

500 gram falukorv med hög kötthalt
2 matskedar smör
2 stycken normalstora hackade gula lökar
2 teskedar grovmald vitpeppar
4 matskedar vetemjöl, struket mått
2-3 nypor salt
2 teskedar råsocker
0.5 deciliter tomatpuré
0.25 deciliter ketchup
4 deciliter fullfet mjölk
3 deciliter kaffegrädde
1-2 deciliter vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1

Skär falukorven i stavar i den storleken du själv önskar.

2

Börja med att fräsa löken och vitpeppar i smöret på strax över medelvärme någon minut. I sedan med falukorven och låt steka någon minut till. Tillsätt tomatpuré, ketchup och råsocker och låt steka under omrörning några minuter. Sänk spisen till strax under medelvärme.

3

Häll ner mjölet och rör runt snabbt under en minuts stekning. Häll på mjölk pö om pö under snabb omrörning, speciellt i början så det inte klumpar sig. Häll i kaffegrädde, grädde och salt och låt sjuda till sig en stund. Servera med parboiled ris och en sallad.