



Pepprig pepparotsfalugryta

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



Härlig vardagsmat som är smakrik, snabblagad och mumsigt god!

En korvgryta med god smak av både peppar och pepparot.



INGREDIENSER

500 gram falukorv med hög kötthalt
300 gram strimlad grön paprika
1 styck citron både jucie och rivet skal
500 gram skalad potatis i 5 cm bitar

Pepparrotsås

50 gram smör
4 strukna matskedar vetemjöl
4-5 deciliter fullfet mjölk
1 deciliter vispgrädde
2 nypor strösocker
0.5-1 tesked salt
pepparot valfri mängd färskriven eller på tub
0.25-0.5 tesked grovmald vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att koka potatisen. Smält smöret i en rymlig gryta som du får plats med hela anrättningen i. Tillsätt mjölet och låt fräsa på dryg medelvärme med den lägre angivelsen av peppar tills du fått till en god nötig doft från steket.
- 2** Tillsätt mjölken och grädden med lite i taget under omvispning på något lägre än medelvärme och tillsätt även salt, socker och pepparot med lite i taget tills det har rätt smak för dig och likaså om du önskar mer peppar. Låt småkoka och tjockna något. Såsen bör vara åt det lösare hållet, men ändå inte blaskig. Skär korven i den form du önskar (jag grovstrimlade min) och lägg ner i grytan tillsammans och med paprikan och låt småkoka till paprikan har mjuknat.
- 3** Tillsätt citronjucie och rivet skal och rör runt. Vänd slutligen ner potatisen i grytan. Servera med tomater.