



Korv Stroganoff

Kock: **Helena Ekman** Tid: **10 min** Portioner: **3**

Denna underbara vardagsrätt som jag ofta återvänder till. Själva korvstroganoffen tar inte längre än 10 minuter att göra ? bra i vardagsstressen.

Jag gillar att ha vitlök och chiliflakes i min för att få lite mera karaktär.

Denna gång tog jag havreris till för lite nyttigare måltid. Havreriset är ett gott alternativ och bättre än vanligt ris, både näringsmässigt och för miljön. Grädden går att byta ut till matlagningsgrädde (mindre fet) eller laktosfri.



INGREDIENSER

2 msk smör
500 g falukorv
1 st bananschalottenlök
2 st vitlöksklyftor
1/2 st gul lök
1 msk tomatpuré
salt
2 tsk soja
2 dl grädde
1/2 krm chiliflakes

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta en stor kastrull och låt smöret fräsa. Tillsätt falukorven i stavar och rör om.
- 2** Hacka bananschalottenlök, vitlök och gul lök och tillsätt. Fräs i några minuter så att det får lite yta.
- 3** Tillsätt tomatpure och fräs 1 minut. Tillsätt därefter salt, soja, grädde, chiliflakes och låt puttra någon minut.