



PASTA

Kycklingkorvgryta

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Denna goda kycklingkorvgrytan går snabbt att göra och med få ingredienser!



INGREDIENSER

500 g kycklingkorv
5 dl mellangrädde
1 msk mjöl
5 msk tomatpuré
1 liten gul lök
svartpeppar gärna grovmalen
ev lite salt
3 tsk senap (t ex hultbergs special)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka löken och skär korven i skivor i strimlor.

2

Hetta upp en stekpanna och häll i 1 msk rapsolja. Stek korv och lök ett par minuter på medelvärme. Tillsätt det mesta av grädden men spara lite som du vispar ut mjölet i för att reda såsen med.

Tillsätt tomatpurén och dra ett par ordentliga drag med svartpepparkvarnen, eller så tar du grovmalen svartpeppar på burk. Häll i redningen och låt koka upp, sänk värmen och låt det småputtra ett par minuter. Smaka eventuellt av med lite salt.

Servera med ris eller pasta och sallad.