



Pyttipanna med grillkorv

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En vardagsvariant på Biff Rydberg som serveras med en supergod pepparrotskräm.

Denna rätt går snabbt att förbereda, särskilt om du har rester av kokt potatis eller något slags protein över. Bara att lägga till lite hackad lök, salt och peppar. Enkelt och gott.





INGREDIENSER

Till pytten:

- 500 gram valfri korv
- 600 gram kokt kall potatis
- 1 lök
- salt och peppar, efter smak
- 4 ägg
- smör till stekning

Till krämen:

- 2 deciliter creme fraiche
- 2 matskedar färsk riven pepparrot
- 1 tesked dijon senap
- 2 teskedar honung
- inlagda rödbetor, till servering
- färsk persilja, till servering

GÖR SÅ HÄR

1

Skär korv, potatis och lök i grova bitar.

Bryn först korven i en panna i några minuter, tillsätt löken och potatisen, rör ihop allt och stek tills det är färdigt. Krydda med salt och peppar och låt steka på svag värme tills servering.

2

Stek äggen. Blanda alla ingredienser till krämen, smaka av med salt och peppar.

Servera pytten med färsk persilja, stekt ägg och inlagda rödbetor.

