



Korvgryta med lök och äpple

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Korv är underskattad mat mina vänner!

Ta din favoritkorv och gör den här snabba grytan. Det här var snarligt den första rätten vi fick laga på hemkunskapen i 7:an...hmm det är ett tag sen men den håller än ;-)



INGREDIENSER

400 g korv, av favoritsort
1 st gul lök
1 st äpplen, fasta
3 dl grädde
2 dl buljong
1 msk curry
0.5 dl persilja
ev. maizena till redning
nymalen svartpeppar och ev lite flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela korv och äpple i bitar och hacka löken.
- 2** Bryn korven i smör, sänk sedan värmen och låt lök, äpple och curry fräsa med någon minut.
- 3** Tippa i grädde och buljong och låt allt koka ihop.
- 4** Red av med maizena och smaka av med persilja och kryddor!