



# Falukorv i dijonsås

Kock: **Mårtenssons kök** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En korvgryta med skedätarsås där rosépeppar och dijon ger de härliga smakerna.



## INGREDIENSER

500 g falukorv  
0.5 dl purjolök, skivad  
3 dl grädde  
1-2 dl vatten  
1-2 msk dijonsenap  
2 tsk hela rosepepparkorn  
1 msk kalv- eller grönsaksfond  
hackad persilja  
hackad gräslök  
salt och vitpeppar  
maizena, om det behövs

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär korven i stavar och stek dem några minuter.
- 2** Tillsätt löken och låt den steka med en stund.
- 3** Krossa rosépepparen.
- 4** Blanda i grädde, 1 dl vatten, senap, rosépeppar och fond. Låt koka upp och sedan småputtra ca 5 minuter.  
Du kan eventuellt behöva späda med mer vatten under tiden.
- 5** Smaka av med kryddor och eventuellt mer senap. Red eventuellt av med maizena till önskad konsistens.
- 6** Rör ner persiljan och gräslöken precis innan servering.