



Korv Stroganoff med senap och dill

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Korv Stroganoff, den givna husmansfavoriten i många familjer, som gärna lagas ofta. Kan varieras med olika typer av korv eller genom att leka lite med smaksättningen. I min stroganoff tycker jag det blir extra gott med dijonsenap och dill i.



INGREDIENSER

- 4 deciliter okokt jasminris
- 2 stycken gula lökar, skivade
- 4 stycken vitlöksklyftor
- 5 stycken lunchkorvar, skurna i halvmånar
- 2 matskedar paprikapulver
- 0.5 teskedar chilipulver
- 3 matskedar tomatpuré
- 2 burkar krossade tomater
- 0.5 dl vatten
- 1 tesked dragon i vinäger

1 tesked strösocker
1 matsked dijonsenap
1 matsked salt
1 tesked malen vitpeppar
1 tesked malen svartpeppar
1 matsked oregano
2 deciliter vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mät upp riset i en kastrull och fyll på med dubbelt så mycket vatten och lite salt, låt koka upp och sedan koka ordentligt utan lock i 5-6 minuter. Sätt på locket och dra kastrullen från värmen och låt riset bli färdigt på eftervärme, då får du ett perfekt ris.
- 2** Sätt en stor kastrull på spisen och hetta upp den med en klick smör. Innan smöret blivit brynt tar du i löken och vitlöken och låter den fräsa någon minut utan att den tar färg. Ta i korven och låt den stekas. Tillsätt paprikapulver, chilipulver & tomatpure² och rör om.
- 3** Tillsätt de krossade tomaterna, vattnet, dragon, strösocker och dijonsenapen. Smaka av med salt, vitpeppar och svartpeppar. Ge stroganoffen ett uppkok och låt den sedan sjuda 8-10 minuter.
- 4** Ta i oregano, grädde eller creme fraiche och låt alltsammans bli varmt. Rör ner den strimlade dillen precis innan servering.