



Korv Stroganoff med dill

Kock: **Monika Österheim** Tid: **35 min** Portioner: **4**

Världens godaste Korv Stroganoff!

Receptet är Markus Aujalays och precis som han säger, har man provat Korv Stroganoff med dill finns det ingen återvändo. Den är precis så god som han lovar och den har blivit en favorit även hemma hos oss.

Hoppa inte över att använda tre sorters olika senap ? dijon, osötad grov och söt. De fyller verkligen en funktion och ger rätten ett djup av grundsmaker och textur.

Färsk dill

Såklart blir din Korv Stroganoff fantastisk med färsk dill men jag ska erkänna att jag vid några tillfällen fuskat och använt torkad dill. Jag springer inte till affären enbart för att köpa dill. Dessutom är jag storkonsument av torkad dill. Mina två dagliga sur-Rut med ägg toppas alltid med torkad dill. Torkad funkar också bra i röror.

Ibland kan jag använda torkad dill i en rätt för att den färska dillen i vår matbutik runt hörnet ser halvdöd ut och svindyr är den också.

Det finns fler Stroganoff

Det finns ytterligare en Stroganoff, den med biff. Det blir också väldigt gott.

INGREDIENSER

800 g falukorv (eller den vikt korven har)

smör till stekning

1 st gul lök

3 msk tomatpuré

2 msk vetemjöl

4 dl mjölk

2 dl vispgrädde

1 msk dijonsenap

1 msk grov osötad senap

1 msk söt senap

salt

svaltpeppar

rikligt med färsk dill

(om jag inte har någon färsk dill har jag använt torkad, det blir inte detsamma men det funkar)

4 dl ris



GÖR SÅ HÄR

- 1** Förbered. Skär korven i strimlor. Skär löken i strimlor eller båtar (beroende på hur stora bitar lök du vill ha).
- 2** Sätt på riset.
- 3** Värm vätskan & mjölk och grädde & som sedan ska i korvgrytan. Ha koll, rör i den, så att det inte bränns eller kokar över, ska bara värmas.
- 4** Stek korven lätt i smör. Om du tillhör gruppen som aldrig steker korven till Stroganoff, skippar du momentet helt enkelt. Jag gillar lite stekyta på korven.
- 5** Fräs löken tillsammans med korven några minuter.
- 6** Tillsätt tomatpurén och låter den fräsa någon minut.
- 7** Pudra över mjölet, blanda runt och fördela jämnt.

8

Häll över den varma vätskan medan du rör i grytan. Koka upp och låt puttra minst 3 minuter så mjölsmaken försvinner.

9

Krydda med salt & peppar.

10

Smaka nu upp korv stroganoffen med senap. Dijon för hetta och syra. Grov osötad för textur. Den söta senapen för sötma såklert.

11

Hacka dillen och vänd ner. Spara lite till garnering!