



Korv stroganoff

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Jag tar gärna korv stroganoff om det finns på lunchmenyn, men jag är alltid orolig för korven.

Är den av rätt sort är det otroligt gott, annars ... inte. Oftast använder jag kaffegrädde till den här rätten. Korv stroganoff är en rätt som alla oftast har någon form av minne utav. Följ detta recept på korv stroganoff så lovar jag att det blir ett positivt minne.



INGREDIENSER

500 g falukorv
2 st gula lökar
2 msk smör
3 msk tomatpuré
1 msk paprikapulver
1 krm kumminfrön
2 st lagerblad
1 dl köttbuljong
2 dl kaffegrädde
salt och nymalen peppar

Tillbehör

gräddfil
kokt ris

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär korven i centimetertjocka stavar. Skala och hacka löken. Fräs korv och lök i smör i en stor stekpanna.
- 2** Rör ner tomatpuré, paprikapulver, kummin och lagerblad och sjud i ytterligare några minuter.
- 3** Späd med buljongen och grädden. Låt sjuda tills såsen är smidig och simmig - inte för tunn och inte för stabbig. Smaka av med salt och peppar.
- 4** Servera med kokt ris och en klick gräddfil.