



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Enkel korvstroganoff med ris och morot

Korvstroganoff

Gul lök 1 st
Falukorv 300 g
Tomatpuré 1 förp
● Vetemjöl ½ msk
Vispgrädde ½ dl
Mjolk 2 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Paprikapulver 1 tsk
Torkad oregano 1 tsk

Till servering

Basmatiris 135 g
Morot 2 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vetemjöl

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Korvstroganoff:** Hacka gul lök. Skiva falukorv och skär sedan i centimetertjocka strimlor.
3. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna eller stekgryta. Bryn korven ca 4 min, tills den har fått fin färg. Tillsätt lök och tomatpuré och fräs ytterligare ca 2 min.
4. Pudra över vetemjöl. Rör ner vispgrädde, mjolk och grönsaksbuljong. Krydda med paprikapulver, torkad oregano, lite salt och nymald svartpeppar. Koka upp och sjud ca 5 min. Späd med vatten vid behov om såsen tjocknar.
5. **Till servering:** Skala morot och skär i stavar.
6. Servera korvstroganoff med basmatiris och morotsstavar.