



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Enkel korvstroganoff med ris och morot

Korvstroganoff

Gul lök 1 st
 Falukorv 300 g
 Tomatpuré 1 förp
 Vispgrädde ½ dl
 Mjöl 2 dl
 Grönsaksbuljong 1 påse
 Paprikapulver 1 tsk
 Torkad oregano 1 tsk
 🏠 Olja
 🏠 Vetemjöl ½ msk
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Basmatiris 135 g
 Morot 2 st

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, mjöl 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.