



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  
Mjök 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, mjök 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.