



Blommig falukorv

Ingredienser Portioner: 4

1/2 falukorvsring, 400 g
1/2 gul lök
1 msk smör
1 tomat
2 dl matlagingsgrädde
3 msk hackad dill

Gör så här

1. Skär korven i stavar, skala, hacka och fräs löken tillsammans med korven i smör.
2. Kärna ur och tärna tomaten. Lägg i tomathacket i stekpannan. Häll i grädden. Låt korven sjuda i såsen några minuter. Red eventuellt med lite majsstärkelse, utrört i kallt vatten. Rör ner dillhacket. Krydda med 1 krm peppar.
3. Servera med nykokt färskpotatis och valfria gröna blad.