



Busenkla korvgrytan

Bråttom? Lugn, den här är snabb och god.

Ingredienser 4 port

400 g falukorv
1 st gul lök
1 tsk smör & rapsolja
400 g krossade tomater
1 dl Kelda mellangrädde
1 tsk salt
1 tsk peppar

Gör så här

Skär korven i strimlor. Skala och riv löken. Stek korven i smör-&rapsolja i en stekpanna. Rör i lök, tomatkross och grädde. Smaksätt med salt och peppar. Låt koka ca 1 min. Servera till kokt ris och grönsaker.

Kryddtips! Strössel av rivet citronskal, finhackad vitlök och persilja ger det lilla extra!

Bustips! Att stansa ut falukorvshjärtan med en liten pepparkaksform är skoj för barnen.

Spillet från stansningen kan du förstås också strimla ner.