



Korvgryta med gremolata

Ingredienser

400 g	falukorv, mager
1 st	gul lök
1 st	vitlösklyfta
50 g	rotselleri, i bit
3 st	morötter
1 msk	strösocker
3 msk	tomatpuré
0,5 msk	olivolja
5 dl	köttbuljong
0,5 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
2 st	lagerblad
2 tsk	maizena majsstärkelse

Gremolata:

0,5 dl	bladpersilja, hackad
1 tsk	citronskal, rivet

Tillbehör:

pasta, sallad

Tillagning

Socker och tomat i kombination ger korvgrytan en mild och god tomatsmak. Citronskal och persilja förhöjer smaken ytterligare.

1. Strimla falukorven. Skala lök, vitlök, rotselleri och morötter. Skär det i små bitar.
2. Smält socker tillsammans med tomatpuré och olivolja i en kastrull 1-2 minuter. Rör ner lök och grönsaker och låt fräsa ytterligare ca 2 minuter.
3. Tillsätt buljong, salt, peppar och lagerblad. Låt puttra ca 10 minuter. Rör ner korven och låt den bli varm. Red av med majsstärkelse uttrörd i lite vatten. Koka upp.
4. Blanda persilja och citronskal. Strö det över korvgrytan. Servera med pasta och sallad.