



Italiensk korvgryta

Ingredienser

1 st	gul lök
2 st	vitlösklyftor
1 msk	smör
400 g	falukorv
600 g	kokt potatis
4 st	marinerade, saltorkade tomater
2 msk	koncentrerad kycklingfond
4 dl	vatten
	färsk basilika, grovhackad

Till servering

0,5 dl	pesto
--------	-------

Tillagning

För att få en lite häftigare smak kan du byta falukorv mot kryddstarkare korv.

1. Skala och skiva lök och vitlök. Fräs dem i smör på svag värme i en låg vid gryta.
2. Skiva under tiden korv och potatis. Strimla tomaterna.
3. Lägg i korv och potatis. Häll i kycklingfond och vatten.
4. Strö över tomater och basilika. Låt grytan koka utan lock ca 2 minuter. Servera med en klick pesto.