

Korv stroganoff med färska tomater

4 port.

Ingredienser:

500g falukorv
smörtill stekning
1st gul lök (ar)
3msk tomatpuré
1msk dijonsenap
3dl grädde
salt o peppar
250g tomaterröda,
mogna, gärna
plommontomater

Gör så här:

Skiva falukorven i ca 5 cm långa och 0,5 cm tjocka strimlor. Skala och hacka löken. Tärna tomaterna. Bryn löken i matfettet på medelhög värme tills den mjuknat något. Tillsätt falukorven och bryn den.

Tillsätt de tärnade tomaterna, tomatpurén, senapen och rör om. Tillsätt grädden och smaka av med salt och peppar. Låt allt koka ihop några minuter. Servera med ris och en grönsallad.



Korv stroganoff med färska tomater

4 port.

Ingredienser:

500g falukorv
smörtill stekning
1st gul lök (ar)
3msk tomatpuré
1msk dijonsenap
3dl grädde
salt o peppar
250g tomaterröda,
mogna, gärna
plommontomater

Gör så här:

Skiva falukorven i ca 5 cm långa och 0,5 cm tjocka strimlor. Skala och hacka löken. Tärna tomaterna. Bryn löken i matfettet på medelhög värme tills den mjuknat något. Tillsätt falukorven och bryn den.

Tillsätt de tärnade tomaterna, tomatpurén, senapen och rör om. Tillsätt grädden och smaka av med salt och peppar. Låt allt koka ihop några minuter. Servera med ris och en grönsallad.



Korv stroganoff med färska tomater

4 port.

Ingredienser:

500g falukorv
smörtill stekning
1st gul lök (ar)
3msk tomatpuré
1msk dijonsenap
3dl grädde
salt o peppar
250g tomaterröda,
mogna, gärna
plommontomater

Gör så här:

Skiva falukorven i ca 5 cm långa och 0,5 cm tjocka strimlor. Skala och hacka löken. Tärna tomaterna. Bryn löken i matfettet på medelhög värme tills den mjuknat något. Tillsätt falukorven och bryn den.

Tillsätt de tärnade tomaterna, tomatpurén, senapen och rör om. Tillsätt grädden och smaka av med salt och peppar. Låt allt koka ihop några minuter. Servera med ris och en grönsallad.



Korv stroganoff med färska tomater

4 port.

Ingredienser:

500g falukorv
smörtill stekning
1st gul lök (ar)
3msk tomatpuré
1msk dijonsenap
3dl grädde
salt o peppar
250g tomaterröda,
mogna, gärna
plommontomater

Gör så här:

Skiva falukorven i ca 5 cm långa och 0,5 cm tjocka strimlor. Skala och hacka löken. Tärna tomaterna. Bryn löken i matfettet på medelhög värme tills den mjuknat något. Tillsätt falukorven och bryn den.

Tillsätt de tärnade tomaterna, tomatpurén, senapen och rör om. Tillsätt grädden och smaka av med salt och peppar. Låt allt koka ihop några minuter. Servera med ris och en grönsallad.

