

## Korvgryta

sön, 05/09/2010 - 11:51 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

### Veckans mattips, v.35

Nu när hösten nalkas börjar det komma goda, billiga och nyttiga rotsaker. Därför kan jag verkligen rekommendera en god och lättlagad korvgryta laddad med nyttigheter.

### Korvgryta

4 portioner (7 pp/port)

*400 gr korv (max 11%)*

*5 dl vatten*

*1 dl matlagingsvin, vitt*

*1 buljongtärning*

*1 msk dijonsenap*

*400 gram potatis*

*1 stor gul lök*

*600-700 gram rotsaker (t.ex. morot, kålrot o rotselleri)*

*salt o peppar*

*persilja*

Koka upp vatten, vin, buljong och senap. Skala och tärna rotsakerna i lagom stora bitar. Koka dem mjuka i buljongen, c:a 10-15 min beroende på storlek.

Skär korven i bitar, lägg dem i grytan (salta och peppra) och låt puttra 5 min till, så att korven blir varm.

Hacka persilja och strö över. Ät och njut, gärna med lite stark senap till.

### Smaklig spis!

**Källa till webbadress:** <http://www.xn--din-rna.se/blogg/korvgryta>

### Länkar:

[1] <http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>