Korvgryta

sön, 05/09/2010 - 12:51 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 matlagningsvin, 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