

Äventyrets korvgryta 4 port

400-500 g strimlad falukorv
1-2 msk smör
1 hackad lök
2 morötter i tunna skivor
½ paprika i bitar
2 dl creme fraiche
1 msk kalvfond
Ca 7-10 dl mjölk
Maizena snabbredning
0,5 – 1 dl tacoskrydda
Salt och peppar

Bryn korven och löken i smöret i en gryta. Häll i kalvfonden, mjölken och grönsakerna. Låt koka 10 min. tillsätt creme fraiche och kryddor. Låt koka upp, red av med maizenaredningen till lagom konsistens. Servera med ris och en god sallad.

Lycka till önskar köksorna