



## Korv stroganoff

**Portioner: 4**

### Ingredienser

- 500 g Falukorv
- 1st gul lök
- 5 msk tomatpuré
- 1 msk fransk senap
- 2 dl grädde
- 1 dl crème fraiche

### Gör så här

1. Skär korven i strimlor och hacka löken fint.
2. Fräs lök och korv tills de fått fin färg. Blanda i tomatpuré och senap, rör om och fräs en minut.
3. Blanda ner grädden och crème fraichen.
4. Låt puttra på svag värme ca: 20 minuter, smaka av med salt och peppar.

Servera med ris och en god sallad.