



---

Av:	Aneila
Typ:	Huvudrätt
Kök:	Övrigt/Vet ej
Tillagning:	Stekt
Portioner/antal:	4
Tid:	25 minuter

---

## Het korvgryta

"Korvgryta med sting. Går att göra mer eller mindre stark. Välj korv som du själv gillar. Jag brukar göra på chorizo, eftersom det är den korv jag tycker bäst om av de kryddigare sorterna. Dessutom busenkelt att göra!"

### Instruktioner:

1. Hacka lök, vitlök och bacon, och skiva korven i slantar.
2. Stek allt tillsammans i några minuter i smör.
3. Häll i krossade tomater, crème fraiche, grädde och kryddor och låt allt puttra i ca 10 min på låg värme.

### INGREDIENSER:

- 4 st chorizokorvar (gärna med minst 70% kötthalt)
  - 1 paket bacon
  - 2 klyfta vitlök
  - 1 st gul lök
  - 3 dl krossade tomater
  - 1 dl crème fraiche
  - 1 dl grädde
  - 1 msk soja
  - 1 tsk sambal oelek
  - Salt och peppar**
-