

# Korv stroganoff deluxe

Under 45 min

14 ingredienser

Medel

En smakrik korv stroganoff går alltid hem! Men det här receptet är något alldeles extra: med kryddig korv, färska tomater istället för krossade och cornichons i såsen blir den extra lyxig. Servera gärna med ris, eller kanske pasta om du föredrar det?



## Ingredienser 10 portioner

5	schalottenlökar
2 1/2	vitlösklyfta
1250 g	kryddig korv t ex chorizo
625 g	körsbärstomater
5 msk	smör
5 msk	tomatpuré
2 1/2 tsk	torkad timjan eller dragon
7 1/2 dl	vispgrädde
2 1/2 msk	dijonsenap
2 1/2 dl	cornichons
	salt
	svartpeppar

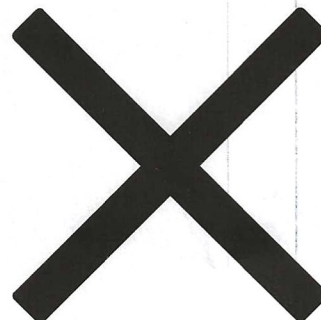
## Till servering

	färsk dragon
10	port Ben's ris

## För alla

Kontrollera noga innehållet i korven.  
 Fri från gluten och ägg.  
 Gör laktosfri: välj laktosfria produkter av smör och grädde.  
 Gör mjölkproteinfri: välj mjölkproteinfria ersättningsprodukter av smör och grädde.  
 Näringsvärdet är inkl ris.

## Gör så här



### När antal portioner ändras



Tänk på att du i vissa fall kan behöva justera tillagningstiden, då mängden för ingredienserna har ändrats.

Skala och finhacka lök och vitlök. Skiva korven. Halvera tomaterna. Stek lök och vitlök i smöret tills den mjuknar. Tillsätt korven och stek tills den får lite färg. Rör ner tomatpurén och stek ytterligare någon minut.

Tillsätt tomater, örter, grädde och senap. Låt koka ca 15 minuter. Halvera cornichons om de är stora och tillsätt i såsen. Smaka av med salt och peppar.

**Till servering:** Toppa gärna med färsk dragon och servera gärna med ris.