

Korvgryta

sön, 05/09/2010 - 11:51 ☐ 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://xn--din-rna.se/blogg/korvgryta>

Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>