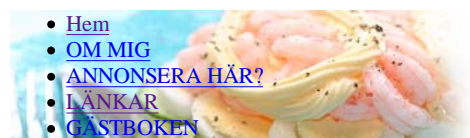


[Gå till innehåll](#)

KRYDDBUNKEN

[« Lite siffror efter flytten...](#)

[Korvgryta med Potatis, Grönsaker & en klick Chilyoghurt](#)

Publicerad den 3 november 2009 i kategorin [Grytor](#), [Grönsaker & Rotsaker](#), [Korv](#), [Potatisrätter](#) och [husmanskost](#). 1 [Kommentar](#) Ettiketter: [bilder](#), [chili](#), [falukorv](#), [foto](#), [gjutjärnsgrutor](#), [gryta](#), [korvgryta](#), [kryddbunken](#), [matlogg](#), [matlagningsyoghurt](#), [mustig](#), [recept](#), [yoghurt](#).



Nu kommer den! – Den hatade, älskade falukorven! Inte för att jag har sådär värst många recept på falukorv men det är verkligen en utmaning varje gång man ska tillaga den! Inte för att den är svårt att tillaga, snarare svår att TILLTALA! :-) Det är bara det att den är så jädrans underskattad som just middagsmat. Men där tycker jag faktiskt tvärtom! 😊 Falukorv är gott, barn älskar falukorv (ja, de finns säkert undantag), vuxna älskar också falukorv det är bara det att fantasin ofta tryter och man går slentrian genom mataffären och ner slinker den! Falukorven. Nu ska vi se om jag kan fresta er med detta recept, jag hoppas det iallafall, för det var ruskigt gott, värmande & mustigt. Med lite sting av chilyoghurten så blev det prickar över i:et för oss vuxna också!

Det här behöver du :

500 gram falukorv med hög kötthalt
 1½ liter ganska koncentrerad köttbuljong (egen el. 3 tärningar)
 6-8 medelstora potatisar
 1 gul lök
 ½ röd paprika
 ½ gul paprika
 ½ grön paprika
 1 näven röd steklök
 1 msk tomatpuré
 2 tsk paprikapulver
 1 tsk trocomare örtsalt
 ½ tsk cayennepeppar
 Maizenamjöl + vatten till redning
 1 burk majs-korn (Green Giants osötade)

Chilyoghurt :

1 liten burk matlagingsyoghurt
 ½ pressad vitlöksklyfta
 1½ tsk D'Elidas chilisås
 en nypa flingsalt

GÖR SÅHÄR :

Skala potatisen & morötter och skär i ca 1 cm tjocka skivor. Strimla paprika och lök. Skär falukorven i halvmånar. Fräs på lätt i en stor gjutjärnsgruta, ca 5 liter. Slå på buljongen. Tillsätt övriga ingredienser utom redning + majs-kornen som du tillsätter precis på slutet. Låt grytan koka upp och sänk värmen. På med lock och låt småputtra ca 15-20min till potatis & morötter är mjuka. Red av grytan med maizenamjöl uttrört i vatten. Tillsätt en liten burk majs-korn på slutet som bara får värmas i grytan. Smaka av & servera!



Ner med allt i en stor gryta... Min "lilla gröna" blev alldeles överfull så jag fick senare byta...



Det här är mina två älsklingar i köket, "lilla gröna" & "stora blå" dom har verkligen arbetat ihop till många middagar tillsammans! 😊 3l resp. 5l.



Över till "stora blå", här blev det mer utrymme för att kunna röra om utan att det skvimpar över!



Efter ca 20 min står middagen serverad! Chilyoghurten rör du ihop på 1 minut! Lätt som en plätt! Smaklig måltid!