

## Korv Stroganoff med senap och dill

4 portioner

800 g falukorv alt. länkkorv  
1 gul lök  
2 msk tomatpuré  
2 dl vispgrädde  
3-4 dl mjölk  
1-2 msk vetemjöl eller 100 g färskost  
1 msk dijonsenap  
2 msk grov senap  
Salt och vitpeppar  
1-2 dl hackad dill (fryst går bra)

Förvärm vispgrädde, mjölk, färskost och senap i en kastrull.

Dela falukorven i stavar.

Hacka löken grovt.

Bryn korv och lök så att de får lite färg.

Lägg i tomatpurén och bryn ytterligare några minuter.

Lägg över korvfräset i kastrullen och låt koka i några minuter.

Späd med mjölk till önskad konsistens.

Tillsätt dillen och rör om.

Smaka av med salt och peppar.