Korvgryta med Curry och ris från höstdagen

(Beräknat 8 personer)
Ca 800g - 1kg falukorv
2 lök
1 -2 äpplen
2 tsk curry
2 msk mjöl
2-3 msk tomatpuré
2 dl matlagningsgrädde
Ca 2 dl vatten
En buljongtärning
Olja att steka i

Ris

Grönsaker
Bröd

Tillagning:
Koka ris – stäm av med din ledare

1. Skala och hacka lök
2. Skala och skär äpplet i små bitar
3. Strimla falukorven
4. Skär grönsaker i strimlor/bitar
5. Häll olja/smör i grytan och fräs lök o äpple
6. Pudra över curry
7. Lägg i falukorven
8. Tillsätt tomatpuré
9. Låt fräsa några minuter
10. Tillsätt matlagningsgrädde
11. Rör ut majsstärkelse i vattnet och häll i
12. Späd med mer vatten om det är tjockt/du vill ha mer sås
13. Rör om och låt sjuda i 5 minuter

Servera med ris, grönsaker och bröd

Vegetarisk: Byt korv mot veg. korv
Vid lakosintolerans/mjölkallergi: Ersätt grädde med havregrädde eller liknande.