

Currystuvad korv med rostad lök och stekt blomkål

Ingredienser

800 g Melkers Fäbodfalukorv
1 hönsbuljongtärning
4 dl creme fraiche
2 gula medelstora lökar
1 röd paprika
2 msk madras curry
1 msk sambal olek
4 msk rostad lök
1 medelstort blomkålshuvud hårt knutet
2 vitlöksklyftor
2 tsk garam masala
150 g smör

Gör så här

1. Skär korven i stavar, bryn i smör.
2. Strimla löken och paprikan, fräs i smör och pudra över curryn, häll på 1 dl vatten och smula i buljongtärningen. Låt det hela koka upp och lägg i creme fraiche och sambal olek. Lägg i den stekta korven. Blanda försiktigt.
3. Plocka blomkålen i små buketter, finhacka löken.
4. Smält smör i en stekpanna och häll i garam masala så att kryddan får rosta något. Lägg i blomkål och vitlök, låt steka vidare på svagare värme tills färdigt. Blomkålen ska ha rejält tuggmotstånd. Smaka av med salt och peppar, servera till korven och ha rostad lök på toppen. Servera gärna ris till.