

Falukorvsgryta Á la Victoria

(Serverad vid kronprinsessans invigning av Världsarvshuset 3 maj 2005).

Ingredienser

500 g Melkers Falukorv original
800 g skalade rotsaker, t.ex. potatis, morötter, rotselleri, palsternackor
1 knippe färsk vårlök eller 1 dm purjolök
7 dl hönsbuljong
2 msk grov osötad senap
2 lagerblad
2 msk färsk timjan, alt. torkad
salt & peppar

Gör så här

1. Skär de skalade rotsakerna i 2-3 cm stora och 1 cm tjocka bitar
2. Dela falukorven i 3-4 cm tjocka skivor, klyfta sedan skivorna i 4 st bitar.
3. Koka upp buljongen och tillsätt kryddor och grov senap.
4. Tillsätt rotsakerna och låt dem koka tills de börjar kännas mjuka (ca 10-15 minuter).
5. Bryn falukorven hastigt. Tillsätt korven och den skivade vårlöken och låt dem koka med rotsakerna i ca 3-4 minuter. Smaka av med salt och peppar.
6. Servera grytan med färskt bröd och garnera med färska örter.