

Havets Stroganoff (4 portioner)

400 g middagskorv av lax, strimlad

0,5 l standardmjölk

0,5-1 röd paprika, strimlad

0,5-1 gul lök, strimlad/hackad

1 msk tomatpuré

1 msk dijonsenap

0,5 msk paprikapulver

1 tsk svartpeppar

0,5 tsk salt

1 msk olja/smör

Maizena-redning

Ris/gryn

Fräs den strimlade paprikan, löken och paprikapulvret med olja/smör i en gryta. Tillsätt tomatpurén och dijonsenapen och fräs i ytterligare en minut. Tillsätt mjölken och resten av kryddorna. Koka upp och red av med maizena till önskad konsistens. Fräs korven i en panna och tillsätt i grytan. Servera med ris eller gryn.

Smaklig måltid!

