

Kreolsk gryta med fläskfilé och heta korvar

Sitter i soffan i stugan och slöar och sappar mellan Mästarnas mästare och kvalmatch mellan Modo och Leksand. Milly sover och Tim och Stella gör lite skolarbete.

I morse hängde jag, Tim och Stella på låset när backarna öppnade. En väldigt härlig känsla att kasta sig ut i de svarta pisterna med sina barn. Stefan och Milly tog en tur med pulkan.



Idag hade jag förberett lasagne till middag. En supergod variant med oliver. Recept finns [här](#). Igår gjorde mamma middag. Vi hade beställt kreolsk gryta. En riktig klassiker i fjällen.



Kreolsk gryta med fläskfilé och heta korvar

6 portioner

- 900 gram fläskfilé
- 4 st kabanoss, eller annan kryddig korv
- 2 paprikor, röda
- 1 burk syltlök, liten
- 1 burk cornichons, liten
- 1 dl oliver, svarta
- Smör
- Salt & svartpeppar
- Vetemjöl, att reda av med
- 5 dl matlagingsgrädde

Skär fläskfilén i centimetertjocka skivor som du bultar ut lite lätt. Skär korven i skivor. Strimla paprikan. Sila av syltlök, cornichons och oliver. Fräs snabbt upp korven i en gryta. Ta upp den. Bryn fläskfilén, salta och peppra. Pudra över mjölet. Lägg i korven, vänd ner paprika, syltlök, cornichons och oliver. Häll på grädden. Låt puttra svagt i ca fem minuter. Smaka av.

Servera med pressad potatis eller ris och en grönsallad.