

Currydoftande korvgryta

Nu i veckan kom höstkylan. Både i Stockholm (där jag varit i två dagar) och här i Härnösand. Vad passar bättre då än att laga värmande grytor till middag. Den här korvgrytan med curry är en riktig goding för hela barnfamiljen.



Korvgryta

4 personer

1 pkt smala korvar ca 420 gram

1 pkt bacon

1/2–1 msk gul curry

2 msk sweet chilisås

4 dl vispgrädde

1 dl creme fraiche

1 vitlöksklyfta

Svartpeppar

Ev. lite salt



GÖR SÅ HÄR:

Skär korvarna i slantar, stek tillsammans med bacon som du skurit/ klippt i bitar. De ska få lite färg. Tillsätt curry och fräs en stund, rör om under tiden. Tillsätt grädde, pressa i vitlök, crème fraiche och sweet chilisås. Krydda med svartpeppar och låt korvgrytan puttra tills den tjocknar något. Smaka av om du vill ha lite salt i. Rör om med jämna mellanrum. Servera med ris och sallad.

Receptet kommer från [Kyckling-Mama](#).