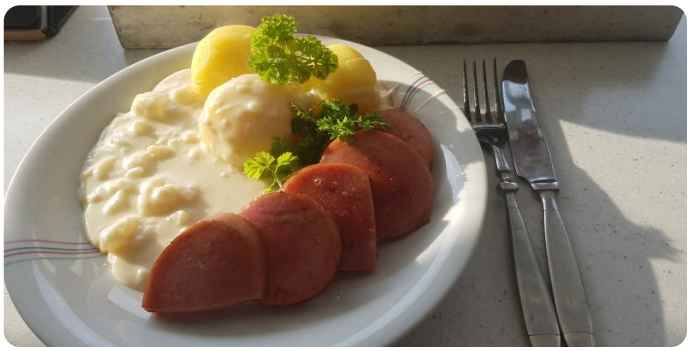
stuvad blomkål och stekt falukorv

Jonny · 2024-08-30



Förberedelsetid

30 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

En absolut Klassiker, recept på stuvad blomkål och stekt falukorv. Enkel och god vardagsmat!

Ingredienser

- ca 600 g blomkål
- **30** g smör
- **2 - 3** msk vetemjöl
- **5** dl mjölk
- **1** dl grädde salt och svartpeppar
- **800** g falukorv
- smör, till stekning
- Till servering ---
- kokt potatis
- senap
- lite persilja

Instruktioner

1. 1. Skär blomkålen i buketter och koka den i saltat vatten 6–8 min.
2. 2. Smält smöret i en kastrull och rör i mjöl. Tillsätt mjölken under vispning, sjud tills den tjocknar späd på med grädde, ca 5 min. Smaka av med salt och peppar.
3. 3. Vänd i blomkålen. Skär korven i skivor. Stek korven i smör till fin färg på båda sidor. Servera den stuvade blomkålen med korv, potatis och senap, strö över lite persilja.
4.