

Sjömansfalu

721535



Under 45
min



14
ingredienser



Medel

Sjömansfalu med senapskräm är en snabblagad och god falukorvsgröta med potatis, lagerblad, skivad lök och en mustig buljong med öl. Allt tillagas i en och samma gryta. Sjömansfalukorv är med andra ord en perfekt vardagsrätt som är god, mättande och som lämnar lite disk efter sig.



Ingredienser 4 portioner

- 1 förp lättöl (à 33 cl)
- 7 dl vatten
- 2 köttbuljongtärningar
- 1 lagerblad
- 1 tsk timjan
- 550 g falukorv
- 900 g fast potatis
- 2 gula lökar
- salt
- svartpeppar

Senapskräm

- 2 dl crème fraiche
- 2 msk dijonsenap

Till servering

- 1 kruk persilja
- saltgurka

Gör så här

Koka upp öl, vatten, smulade buljongtärningar, lagerblad och timjan i en stor gryta.

Skiva falukorven. Skala potatis och lök. Skiva löken tunt och skär potatisen i ca 1 cm tjocka skivor.

Varva potatis, lök och falukorv i buljonggrytan. Låt koka upp och sjud under lock ca 20 minuter eller tills potatisen är mjuk. Smaksätt med salt och peppar.

Senapskräm: Blanda crème fraiche och senap.

Till servering: Hacka persiljan och strö persiljan på grytan och servera med senapskrämen och saltgurka.