

Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



En härlig korvgryta som gjord för kalla vinterkvällar. FOTO: PRIVAT

**STOLT
MAT**
I SÖRMLAND

Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på stoltmatisormland.se

Vintrig korvgryta

med morot, palsternacka, rotselleri och svartrot



Marie Larsson driver, i tredje generationen, familjeföretaget Mälarchark i Eskilstuna.

FOTO: PRIVAT

Vintrig gryta med en blandning av Mälarcharks korvar och rotfrukter. En härlig gryta som gjord för kalla vinterkvällar.

Ingredienser (4 portioner)

6-8 st olika favoritkorvar från Mälarchark.
1 liter vatten
5 cl kalvfond
Salt och peppar
Morot
Palsternacka
Rotselleri
Purjolök
Svartrot
Potatis
1 knippe färsk bladpersilja, timjan, salvia, basilika.
Riven pepparrot

Korvgrytan gör du så här:

1. Koka upp vatten och kalvfond, salta och peppra buljongen.
2. Skär korven i strimlor cirka 3-4 cm långa.
3. Hacka de färska kryddorna.
4. Välj ut de rotfrukterna som du gillar och hacka dem i bitar. Fördelningen och mängden rotfrukter väljer du efter smak.
5. Lägg i rotfrukterna i den kokande buljongen.
6. Koka rotfrukterna tills de nästan är klara och tillsätt korven och de färska kryddorna. Låt sjuda ytterligare några minuter.
7. Tillsätt riven pepparrot om du önskar.

Enkelt, nyttigt och gott!

Marie Larsson, Mälarchark