



Kostenheten
2009



KINESISK KORVGRYTA

RECEPT FRÅN SKOLMENYN

4 PORTIONER

<u>Ingredienser</u>	<u>mängd</u>
Falukorv	400 g
Paprika grön/röd	2 st
Purjolök skivad	2 dl
Matolja	4 tsk
Vinäger vit	4 tsk
Apelsinjuice konc.	4 tsk
Buljong (pulver + vatten)	4 dl
Maizenamjöl	2 ½ msk
Krossade tomater konserverade	2 dl
Soja äkta kinesisk	4 tsk
Tomatpuré	1 msk
Ljus sirap	1 msk
Ingefära malen	1 krm
Salt	1 krm
Vitpeppar	½ krm
Paprika pulver	1 krm

Beskrivning

- Strimla paprikan och purjolöken
 - Fräs paprika och purjolök i matoljan i en gryta.
 - Strimla falukorven och tillsätt den till grytan.
 - Häll i krossade tomater, buljong och låt småkoka i ca 20 min.
 - Tillsätt vinäger, tomatpuré, apelsinjuice och soja.
 - Låt koka ytterligare fem minuter.
 - Rör ut maizenan med vatten, ta av grytan från värmen och häll i redningen.
 - Låt det få ett uppkok.
 - Krydda och smaka av.
- Servera med ris och en sallad till.