

## Falukorvsgröda med salladskål ca 4 port

- 500 g falukorv, strimlad
- ½ gul lök, finhackad
- 3 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 2 dl hönsbuljong
- 2 dl mjölk
- 1 dl matlagingsgrädde
- 1 msk skånsk senap
- 2 morötter, strimlade, eller 150 g babymorötter
- 3 dl strimlad salladskål
- Salt
- Peppar
- Hackad persilja

Fräs löken och pudra över vetemjöl. Späd med buljong, mjölk och grädde och låt koka i cirka 5 minuter. Rör ner senapen.

Bryn korven och häll över korven i grytan med såsen. Tillsätt morötter och salladskål. Låt koka ytterligare några minuter. Smaka av med salt, peppar och eventuellt mer senap.

