

Korvgryta med rotfrukter



För fyra portioner

- 350 gr kålrot
- 8 st potatisar
- 2 st morötter
- 5 dl vatten
- 1 st buljongtärning
 - 1 tsk salt
 - 1 st lagerblad
- 5 st vitpepparkorn
- 4 msk tomatpuré
- 1 st purjolök
 - 300 gr korv
 - Persilja

Skala kålrot, potatis och morötter. Skär i bitar.

Koka upp buljongtärning och vatten.

Tillsätt rotfrukter, potatis, kryddor och tomatpuré.

Koka på svag värme 15 min under lock.

Snitta, skölj och skär purjolök i skivor.

Lägg purjolöken i kastrullen och koka på svag värme ytterligare 15 min.

Rotfrukterna ska vara nätt och jämnt mjuka.

Lägg mot slutet av kottiden i korven skuren i skivor och låt den bli varm.

Strö över persilja.