

Recept

Quorn Stroganoff med senap från Dijón

Ingredienser

2 msk olja
1 finhackad lök
3 dl svamp, skivad
2 tsk timjan
3 dl quornbitar
1½ dl grönsaksbuljong
2 tsk paprikapulver
1½ msk dijonsenap
3 tsk maizena
3 msk naturell yoghurt
salt & peppar

Gör så här

Hetta upp olja, stek löken i några minuter. Tillsätt svamp, timjan och quornbitar. Fräs tills svampen blir mjuk. Rör i senap, paprikapulver och hälften av buljongen, låt sjuda i 20 minuter. Red av med maizena i resten av buljongen och rör ner i grytan. Fortsätt sjuda tills såsen har tjocknat. Smaka av med salt och peppar. Rör i yoghurten.

