

Recept på tillbehör till Krögarens korvar

KRYDDKORV

Senapstuvad spetskål med rökt sidfläsk

Ingredienser:

800 g spetskål

1 gul lök

4 msk Dijonsenap

2 msk vetemjöl

5 dl gräddmjölk

30 g smör

200 g tärnat rökt sidfläsk

Gör så här:

Grovstrimla och blanchera (koka i lättsaltat vatten)

spetskålen 3-5 min, ta upp och låt rinna av.

Skiva den gula löken tunt och sautera i smöret,

tillsätt kålen, pudra över vetemjöl, vänd runt.

Slå på gräddmjölken, tillsätt senap,

låt småputtra 10 min

Smaka av med salt och peppar

Stek korven, servera med spetskålen, kokt potatis och ett gott bröd.

PROVENÇALSK LAMMKORV

Potatissallad med tomat och gräslök

Ingredienser:

800 g potatis

2 dl torkade gröna linser

1 brk konserverade cocktailtomater eller 1 ask färska

hackad gräslök

Gör så här:

Koka potatisen, låt svalna.

Koka samtidigt linser (Obs! Vissa måste bötläggas i förväg)

Tärna potatisen lite grovt, blanda med de kokta linserna och delade cocktailtomater.

Gör en vinägrett på olivolja, vinäger lite tomatjuice, salt och peppar, blanda i detta i potatissalladen.

Servera med en rostad vitlöks crème fraiche

Rosta 3 vitlöksklyftor i ugn, pressa dessa i 1,5 dl crème fraiche, salt och peppar

Stek korven, servera med potatissalladen och crème fraichen.

RENCHORIZO

Potatispuré smaksatt med pepparrot och enbärsgurka

Ingredienser:

800 g potatis gärna mjölig sort

4 dl mjölk

30 g smör

riven muskot, riven pepparrot efter smak

salt och peppar.

1 färsk gurka, 1-2-3- lag = 1 dl ättika, 2 dl socker,

3 dl vatten, 10 g enbär lätt krossade, 1 tsk salt

Gör så här:

Koka potatisen mjuk, pressa och blanda i uppkokt mjölk, smör och smaka av med pepparrot, muskot, salt och peppar.

Skala gurkan, skiva tunt med osthyvel,

lägg den i 1-2-3-lag med de krossade enbären

Låt stå ett tag.

Stek korven, servera med purén och gurkan.

Smaklig måltid!

Fler idéer - se hemsidan www.borrwallgastro.se

