

Egentillverkad korv

Ansvariga var Göran, Lars Ö, Lars J och Gustav

Receptet är baserat på 1 kg färs

2/3 färs

1/3 Späck från gris (2-3 hg späck)

ca 3 dl vatten

ca 1 dl potatismjöl

1 stor Lök eller efter egen smak

Lite purjolök gärna det gröna (sätter mer smak)

Peppar och Salt efter egen smak

Kryddpeppar efter egen smak

ca 10 gram socker



Gör så här

Blanda färsen smidig för hand i en stor rostfri bunke

Smaka av efter hand med kryddorna

Trä fjälstren på halsen i assistenten

(det finns att köpa handdrivna maskiner på Korvpaket.se)

Koka korven med lök, lagerblad, hela Vit / Svart och Kryddpeppar

Rotmos

Ingredienser

8 portioner

2 stora kålrötter

4 morötter

12 medelstora potatisar

10 dl vatten eller köttspad

10 vitpepparkorn och kryddpepparkorn

2-3 msk smör

salt, svartpeppar

Gör så här

Skala kålrot, potatis och morötter

Skär allt i mindre bitar

Koka upp vatten/spad.

Lägg i salt och pepparkorn och kål och morotsbitarna

Låt koka i 20 minuter

Lägg i potatisbitarna och låt allt koka mjukt.

Häll av spadet och mosa rotsakerna

Lägg i en rejäl klick smör och späd med kokspadet

till önskad konsistens. Smaka av med salt och peppar

The Butcher Nr 70521

Pinot Noir , 2017 **Österrike** , Burgenland

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, pomerans, nougat, hallon och sandelträ. Serveras vid cirka 16°C till rätter av feta eller vilda fåglar, samt till rätter av fläsk- eller lammkött.

