

Bratwurst av typ "Thüringer"

En Tysk "grillkorv" som ofta görs av nötkött, kalv eller fläskkött eller en blandning därav. Kryddas ofta med bl.a. kummin och vitlök.

Recept för ca 3 kg (30 korvar à 100 gram.)

Fläskkött, magert 2400 gram

Späck 600 gram

Salt 60 gram

Socker 20 gram

Kryddblandning 30 gram

Metod:

Mal kött och späck grovt (4-5 mm). Blanda alltsammans väl med salt, socker och kryddblandningen. Stoppa smeten i fårjälster (ca 20-22 mm tjocklek) och knyt eller snurra till lagom långa korvar.

Kryddblandning (Blanda alla kryddor väl och förvara i burk med tättslutande lock.)

Kummin 10 gram

Ingefära 6 gram

Vitlökspulver 10 gram

Timjan 10 gram

Muskotnöt 8 gram

Koriander 8 gram

Mejram 15 gram

Senapspulver 20 gram

Coleslaw med grov senap och dill

Recept:

Vitkål, rödkål eller spetskål

Vitvinsvinäger 3 msk

Majonnäs 4 dl

Dill

Crème fraiche 4 dl

Salt och peppar.

Grov senap 4-5 msk

Metod:

Blanda majonnäs, crème fraiche, senap och vinäger. Ta bort roten från kålen och strimla den riktigt tunt. Vänd ner i dressingen och tillsätt rikligt med finskuren dill. Smaka av med salt och peppar.

Butifarra

Korven finns i många varianter och är vanlig i Katalonien. De finns varianter med blod, kokt kött, grovmalen, finmalen etc. De innehåller sällan paprika till skillnad mot chorizo.

Recept för ca 3 kg (30 korvar à 100 gram.)

Fläskkött, magert 2400 gram

Späck 600 gram

Salt 60 gram

Socker 20 gram

Vitt vin 30 gram

Kryddblandning 24 gram

Metod:

Mal kött och späck grovt (ca 4-5 mm) och blanda väl med salt, socker, vin och kryddblandningen. Stoppa smeten i svinfjälster (ca 30-35 mm tjocklek) och knyt eller snurra till lagom långa korvar.

Kryddblandning (Blanda alla kryddor väl och förvara i burk med tättslutande lock.)

Lökpulver 15 gram

Vitlökspulver 20 gram

Chilipulver 10 gram

Vitpeppar 20 gram

Ingefära 10 gram

Muskotnöt 4 gram

Bönsalsa med sardeller och sherry

Recept:

Blandade kokta bönor

Citron, skal och saft

Gurka

Dijonsenap

Tomater

Basilika

Rödlök

Sherry, olivolja, honung, salt och peppar.

Sardeller

Metod:

Tvätta citronen och riv skalet ner i bunke. Pressa saften och tillsätt den. Tärna gurka och tomat. Finhacka lök, sardeller och basilika. Blanda allt försiktigt och smaka av med sherry, Dijon, honung, olivolja, salt och peppar.

Chorizo "Asturiano"

Korven kallas ibland för "Spansk" chorizo och görs ofta på enbart griskött. Den rökta smaken kommer antingen från rökt paprikapulver eller att köttet har rökts lätt innan tillverkning. Korven är jättegod att steka eller grilla men används också i olika gryträtter.

Recept för ca 3 kg (30 korvar à 100 gram.)

Fläskkött, magert 2400 gram

Späck 600 gram

Salt 57 gram

Socker 30 gram

Kryddblandning 90 gram

Metod:

Mal kött och späck grovt (ca 4-5 mm) och blanda väl med salt, socker och kryddblandningen. Stoppa smeten i svinfjälster (ca 30-35 mm tjocklek) och knyt eller snurra till lagom långa korvar.

Kryddblandning (Blanda alla kryddor väl och förvara i burk med tättslutande lock.)

Lökpulver 15 gram

Vitlökspulver 15 gram

Chilipulver 20 gram

Vitpeppar 35 gram

Oregano 10 gram

Rökt paprikapulver 200 gram

Mango- och avokado salsa

Recept:

Mango	Spansk peppar
Avokado	Salladslök
Röd lök	Koriander
Lime	Olivolja, salt och peppar.

Metod:

Tvätta limen och riv skalet ner i bunke. Pressa saften och tillsätt den. Tärna mango och avokado. Finhacka lök, salladslök, spansk peppar och koriander. Blanda allt försiktigt och smaka av med olivolja, salt och peppar.

Lammkorv av typ "Merguez"

Korven är vanlig i Frankrike och stammar från Nordafrika där Frankrike hade många kolonier. Korven gör ofta på lamm och nötkött. Kryddningen varierar men innehåller ofta paprika, fänkål och spiskummin.

Recept för ca 3 kg (30 korvar à 100 gram.)

Lammkött, magert 1800 gram 300g

Nötkött, magert 600 gram 100g

Talg från lamm eller nöt 600 gram. 100g

Salt 60 gram 100g

Socker 25 gram 40g

Olivolja 60 gram 100g

Kryddblandning 54 gram 90g

Metod:

Mal kött och späck grovt (ca 4-5 mm) och blanda väl med salt, socker, olivolja och kryddblandningen. Stoppa smeten i fårfjälster (ca 20-22 mm tjocklek) och knyt eller snurra till lagom långa korvar.

Kryddblandning (Blanda alla kryddor väl och förvara i burk med tättslutande lock.)

Lökpulver 15 gram

Koriander 10 gram

Vitlökspulver 15 gram

Muskotnöt 3 gram

Chilipulver 10 gram

Paprika 100 gram

Svartpeppar 20 gram

Fänkål 5 gram

Hummus

Recept:

Kikärtor, kokta på burk

Vitlök

Vitvinsvinäger

Olivolja

Citron

Spiskummin, salt och peppar.

Metod:

Mixa ärtor med vitlök, vinäger och citron i blender någon minut. Tillsätt oljan sakta medan blendern är i gång och mixa till en slät smet. Smaka av med salt, peppar och lite spiskummin.

Salsiccia

I det här receptet syftar vi på den Italienska, råa varianten som ibland kryddas med vitt vin och fänkål, ibland med chili. Ibland kan man köpa den i snurra. Ge akt på stavningen! Stavas korven "Salchicha" kan en helt annan korv från Syd- eller Mellanamerika avses.

Recept för ca 3 kg (30 korvar à 100 gram.)

Fläskkött, magert 1500 gram

Fläskkött, fett (typ sidfläsk) 1200 gram

Späck 300 gram

Salt 60 gram

Socker 60 gram

Vitt vin 60 gram

Kryddblandning 25 gram

Metod:

Mal kött och späck grovt (ca 4-5 mm) och blanda väl med salt, socker, vin och kryddblandningen. Stoppa smeten i svinfjälster (ca 30-35 mm tjocklek) och knyt eller snurra till lagom långa korvar.

Kryddblandning (Blanda alla kryddor väl och förvara i burk med tättslutande lock.)

Svartpeppar 25 gram

Fänkål 8 gram

"Salsa verde" med äpple och ansjovis

Recept:

Gröna äpplen

Ansjovis

Röd lök

Persilja

Citron, skal och saft

Olivolja

Kapris

Salt och peppar

Metod:

Tvätta citronen och riv skalet ner i en bunke. Pressa saften och tillsätt den. Skala och finhacka äpplet och vänd ner i citronspadet. Finhacka löken, ansjovisen och mycket persilja. Blanda allt och smaka av med olivolja, salt och peppar.

Sydamerikansk chorizo

I Sydamerika finns många olika chorizos. De görs ofta på både nötkött och fläskkött eftersom tillgången är god på framförallt nötkött. Ibland knyts de med snören och är inte sällan milda i smaken.

Recept för ca 3 kg (30 korvar à 100 gram.)

Fläskkött, magert 1500 gram

Nötkött, magert 900 gram

Späck 600 gram

Salt 57 gram

Socker 30 gram

Kryddblandning 30 gram

Metod:

Mal kött och späck grovt (ca 4-5 mm) och blanda väl med salt, socker och kryddblandningen. Stoppa smeten i svinfjälster (ca 30-35 mm tjocklek) och knyt eller snurra till lagom långa korvar.

Kryddblandning (Blanda alla kryddor väl och förvara i burk med tättslutande lock.)

Lökpulver 15 gram

Vitlökpulver 15 gram

Chilipulver 15 gram

Vitpeppar 30 gram

Oregano 10 gram

Salsa på kronärtskocka, rökt sidfläsk och lagrad ost.

Recept:

Kronärtskocksbottnar, kokta på burk

Dijonsenap

Rökt sidfläsk

Vitvinsvinäger

Svarta oliver

Olivolja

Parmesan eller liknande

Timjan, salt och peppar.

Metod:

Tärna bottenar och rökt sidfläsk. Dela oliverna på mitten. Riv osten grovt. Blanda allt och smaka av med Dijon, vinäger, olivolja, repad timjan, salt och peppar.