KORV

Stekt falukorv med purjolöks- och vitkålsfräs

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Här kommer en spännande falukorvsrätt med lite asiatisk touch som går hem hos både stora och små korvälskare.

INGREDIENSER

400 g vitkål
100 g purjolök
1 skvätt raps- eller solrosolja
1 skvätt sesamolja
1,5 msk sweet and sour plum sauce
2-3 tsk ljus japansk soja
1,5 tsk fisksås
saften ur en halv lime
1 näve färsk koriander
cocktailtomater till servering
nudlar

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka vitkålen och purjolöken och låt de bryna ihop tillsammans med solrosolja och sesamolja i en het stekpanna. Tillsätt Sweet and sour plum sauce, soja, några droppar fisksås samt saften från en halv pressad lime. Låt det hela puttra ihop i 15 min ungefär eller tills vitkålen blivit mjuk och fått en gyllene färg. Slutligen hacka ner en näve färsk koriander och blanda runt i hela vitkåls- och purjolöksblandningen.

2. Koka nudlarna enligt anvisningen på paketet och dela falukorven i mindre bitar och stekt dem i smör. Servera korven och nudlarna tillsammans med vitkåls- och purjolöksfräset, lite tomater och några korianderblad!