



Kabanoss med syrad coleslaw, rödbetor och chèvrekräm

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Korv är riktig snabbmat med stor möjlighet till variation, här med coleslaw och chèvrekräm. För att göra det riktigt snabbt använder vi färdigkokta rödbetor.



INGREDIENSER

1 pkt kabanoss
300 g spetskål
Lag till kålen
1 dl vitvinsvinäger
3 msk strösocker
2.5 dl vatten
1 tsk salt

Coleslaw
3 st äpplen
2 dl majonnäs
salt & vitpeppar

Chèvrekräm

100 g chèvre

2 dl creme fraiche

0.5 st lime, pressad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla spetskålen fint och lägg den i en bunke tillsammans med lagen på vinäger, socker, salt och vatten. Låt dra i 10 minuter.
- 2** Riv äpple grovt och blanda upp med majonnäsen. Häll av lagen från kålen och blanda savoykålen med äpplet. Smaka av din coleslaw med salt och vitpeppar.
- 3** Mixa chèvre med creme fraiche och limesaft till en slät kräm. Smaka av med salt.
- 4** Halvera betorna. Snitta kabanossen ett par gånger på båda sidor & stek den sedan.
- 5** Servera korven med betor, coleslaw och chèvrekrämen.