SNABBMAT

Kabanoss med syrad coleslaw, rödbetor och chèvrekräm

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

30

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.