



Salsiccia med kålrotpuré, rostad paprika, rostad majs och syrade gulbetor

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **35 min** Portioner: **4**

Jag brukar kalla den här rätten för Korv med mos 2.0. Korv är något som kan varieras i oändlighet och här är en modern variant av korv med mos där kålroten får ta plats på tallriken.



INGREDIENSER

4 st färskasalsicciakorvar
600 g kålrot, skalad & tärnad
100 g smör
1 brk majs, avrunnen
2 st spetspaprikor, skurna på längden och halverade så du får 8 bitar
1 huvud broccoli, delad i buketter
50 g sockerärtor, skurna på längden
2 st gulbetor, tvättade och skivade
2 msk vatten
1 msk ättika 12 %
1 msk socker
alfagroodar
rapsolja
salt & peppar



35

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader.

2

Koka upp en kastrull med lättsaltat vatten. Koka sedan kålroten mjuk, häll av och mixa till en slät puré tillsammans med smöret med en mixerstav. Smaka av med salt och vitpeppar.

3

Medan kålroten kokar rör du ihop ättika, socker och vatten i en skål. Lägg ner betorna som du skivat så tunt som du bara kan, en mandolin eller osthyvel är bra att ha till hands. Låt betorna dra i lagen tills det är dags att servera.

4

Lägg korven och paprikan på en plåt med bakplåtspapper och ringla lite rapsolja över paprikan. Sätt in i ugnen på 200 grader och låt rosta ca 10-15 minuter tills paprikan får lite färg och korven är färdig. Lägg in broccolin på plåten efter ungefär halva tiden.

5

Hetta upp en kastrull med lite olja och rosta majsen tillsammans med en nypa salt tills den börjar bli lätt gyllene.

6

Lägg upp en generös sked med kålrotpuré på en tallrik. Dela korvarna på längden och lägg mitt på tallriken. Lägg upp paprikan, broccolin, majsen och sockerärtorna snyggt intill. Garnera med några skivor gulbeta och groddar. Dags att servera.