



Korv i vin

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **6**



Spanjorerna tillagar sina korvar i vin till tapas. Antingen chorizo i vitt eller rött vin eller färsk fläskkorv i sherry ? bara att välja. Eller gör båda!



INGREDIENSER

250 g färsk spansk chorizo el fläskkorv
olja att steka i
0.5 dl torr sherry el torrt vitt vin beroende på korvsort
1 knippe bladpersilja, hackad (spara lite till dekoration)

GÖR SÅ HÄR

1

Skär korvarna i munsbitar. Bryn bitarna i olja och slå sedan över vinet och låt puttra tills nästan allt vin avdunstat. Rör i hackad bladpersilja men spara blad till dekoration.