KORV

Korv med extra allt

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner:

Fyra smarriga toppings till grillad korv ur kokboken Matresan - recept och tips för dig med mobilt kök.

Copyright alla bilder och recept: Sanna Ohlander och Torbjörn Lagerwall

Pizza och tacos i all ära, men vad vore en kokbok med lättlagad mat på vägen utan korv?
En riktigt god grillad korv i gott bröd med en smarrig topping är suveränt gott och enkelt. Välj korvar med hög kötthalt och om du ska äta mer än en är det gott att blanda olika sorters korv.
Gör en eller flera av toppingarna. Stek eller grilla korvarna och rosta korvbröden. Toppa med en smakrik röra och lite krisp!

15

INGREDIENSER

Coleslaw med grönkål och äpple
100 g vitkål
100 g grönkål

1 äpple
1 dl creme fraiche
2 tsk dijonsenap
salt
svartpeppar
rostad lök

Majssalsa
150 g majs
1 lime, skal och saft
1/2 röd chili, finhackad
olivolja
1 krm salt
2 krm nymald svartpeppar

Kimchi med BBQ-sås
2 dl kimchi
1/2 dl bbq sås
1 rödlök, finstrimlad

Curryröra
2 dl creme fraiche
1 msk curry
1 krm salt
2 krm nymald svartpeppar
1 knippe salladslök

GÖR SÅ HÄR

1. Coleslaw med grönkål och äpple:1. Riv vitkålen och strimla grönkålen. Riv äpplet. 2. Blanda crème fraiche med dijonsenap och smaka av med salt och peppar. Blanda med kål och äpple. Toppa korven med röran och avsluta med rostad lök.

2. Majssalsa:1. Häll av majsen. Hetta upp en stekpanna med lite olja. Häll ner majsen och rosta under omrörning några minuter. Häll över i en skål. 2. Blanda med skal samt juice från lime, finhackad chili, lite olja, salt och peppar. Toppa korven med salsan.

3. Kimchi med BBQ-sås:1. Blanda kimchi med BBQ-sås.
Toppa korven med kimchisåsen och finstrimlad rödlök.

4. Curryröra:1. Blanda crème fraiche med curry. Smaka av med salt och peppar.
Toppa korven med röran och finstrimlad salladslök.