KORV

Spendrup's Boerwors ? sydafrikansk korv

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **180 min** Portioner: **20**

180

Boerwors, som är en typ av sydafrikansk korv, är en självklarhet hemma hos Johan Spendrup. Eftersom just detta recept innehåller kryddpeppar och nejlika passar det särskilt bra på julbordet. Här bjuder Johan på sitt bästa recept!

INGREDIENSER

1 kg välhängd nötbiff
1 kg fläskkött
0,5 kg späck
40 ml korianderfrön
3-6 ml hela, torkade nejlikor
40 ml salt
20-30 ml mortlad svartpeppar
1-1,5 st riven muskotnöt
20 ml mortlad kryddpeppar
80-100 ml worschestersås

4-5 klyftor finskuren vitlök
90-100 g fjälster (gärna färsk, 3 cm diameter)

GÖR SÅ HÄR

1. Skär köttet och späcket i halv cm stora tärningar/strimlor och blanda ihop. Alternativet finns att mala köttet och späcket i köttkvarn men då måste kvarnen vara inställd på högsta grovstorlek så att färsen inte blir för fin.

2. Värm upp en stekpanna och bryn Korianderfröna skonsamt till man känner aromen stiga från stekpannan. Får absolut inte bli överhettad! Lägg i kryddorna Svartpeppar, Kryddpeppar samt Nejlikan i en mortel och krossa blandningen tills det att finmalen mixtur erhålles.

3. Riv Muskötnöten ner i mortelns kryddblandning och blanda till en jämn mixtur. Tillsätt Salt, Worschestersås, Vitlök, Korianderfröna samt kryddblandningen ner i köttet. Gör ett stekprov på kött och kryddblandningen och lägg till det som saknas i smaken. Låt korvsmeten stå och vila tillsammans med kryddorna i kylskåp under 1 timme.

4. Påbörja det ?gastronomiska pluggandet? d.v.s. korvstoppningen. Längden på korven skall vara ca. 20 cm eller max 30 cm. Forma den färdigstoppade korven som en kringla.

5. Tillagning: Boerwors skall alltid grillas över glödande kol då smakerna kommer till sin rätt. Men eftersom detta riktar sig till julen så utgår jag från att dem flesta läsarna har ställt in utegrillen för säsongen. I stället för utegrillen rekommenderas tillagningen i en grillpanna eller i ugnen inställt på grillning. Grilla tills att ytan på på korven får en ordentlig grillyta som är knaprig och insidan är saftig.