

Goman kokt köttkorv och kokt fläskkorv

är färdig mat som bara behöver värmas. Värm korven endera i skinnet eller skuren i skivor. Korven har ca 4 veckors hållbarhet, är alltså bekväm mat att ha hemma. Speciellt den kokta köttkorven är också god som smörgåspålägg.

MUSTIG KORVGRYTA

För 3-4.

1 kokt kött- eller fläskkorv

1 kålrot (ca 500 g)

2 morötter

3 potatisar

1 purjolök eller 2 gula lökar

4 dl vatten

2 buljongtärningar

(salt)

1 msk senap

5 krossade kryddpepparkorn
persilja

Skala rotfrukterna.

Koka upp vattnet i en gryta med buljongtärningarna, senap och pepparkorn.

Skär först kålroten i bitar och lägg ner och koka den i buljongen.

Skär sen morötter, potatis och lök i bitar och lägg dem i grytan allteftersom de skärs.

Koka under lock på svag värme ca 15 min.

Skär korven i skivor, lägg dem överst i grytan och koka ytterligare ca 5 min.

Klipp persilja över.

Servera till: hårt bröd med senap på.

**Handla
konsumentägt
- en fin idé**

SEPTEMBERPANNA MED KORV

För 3–4.

1 kokt kött- eller fläskkorv

3 morötter

4 dl finstrimlad vitkål

1 purjolök

1½ dl vatten

1 buljongtärning

1 msk margarin

svartpeppar

persilja

Skär korven i skivor.

Skala morötterna och skär dem i skivor.

Finstrimla vitkål och purjo.

Koka upp vattnet i en stekpanna med buljongtärning och margarin.

Lägg först i morötterna och sjud dem under lock ca 5 min.

Lägg sen i kål och purjo och mal över lite peppar.

Lägg korvskivorna överst.

Sjud under lock ytterligare ca 10 min.

Klipp persilja över.

Servera med senap.

UGNSTEKT KÖTT- ELLER FLÄSKKORV

För 3.

1 kokt kött- eller fläskkorv

2 msk senap

1 msk ströbröd

2 äpplen

1 msk margarin

Sätt ugnen på 225°.

Dra av skinnet från korven och lägg den på ett smort ugnssäkert fat.

Bred på senapen och strö över lite ströbröd.

Skär äpplena i skivor, med eller utan skal. Lägg äppleskivorna bredvid korven på fatet.

Pensla äpplena med smält margarin.

Sätt in fatet i mitten av ugnen 15–20 min.

Servera med kokt potatis och en vitkålssallad.

