

Blodfärskorv

Recept: Kristoffer Åström

Foto: Bianca Brandon-Cox



Renblod	2 dl
Renfärs	700 g
Renfett	100 g
Potatismjöl	2 msk
Salt	1 msk
Hackad ingefära	1 msk
Malen kryddpeppar	0,5 tsk
Hackad vitlök	1 klyfta
Chili efter behag	
Fjälster från ren/får	

Blanda samman alla ingredienser i en degblandare. Låt degen gå 1-2minut så att smeten binder ihop ordentligt .

Placera smeten i korvstoppen. Tänk på att korven ska bindas, så fyll inte fjälstret för hårt. Lägg ut den nu fyllda tarmen på en köksbänk, placera en tumme vid önskad korvlängd och snurra ett varv.

Vid förkok i ångugn. Ånga till innertemperaturen är 56 grader.

Vid förkok i gryta. Placera korven i kallt vatten och låt den sakta värma upp, tag från plattan innan det börjar att koka.

Förtillagning gör vi för att förhindra att korven spricker när den ska stekas.

Låt korven svalna.

Vid servering, stek korven i smör 2-3 minuter på varje sida. Serveras i renblodbröd med syrlig kål.

Förkokt korv håller väldigt gott i kyl (2-4grader) minst en vecka.

Den går även bra att frysa.