

# Márfut /Blodkorv

Slow Food Sápmi



Recept: Maret Anne Allas  
Foto: Olle Sjögren

Dáktebiergu, varra/mállli, sálttit, jáfut (hávvárrievnnit, rohkajáfut, nisojáfut)  
Ibnut (buhtistuvvon čóalit): manječoalli, doggi, guopmolággá, dahje oastoibnut/čóalit  
Moninbuoidi, sákkít

Bija duodat bierggu

Sullii 800 gr dáktebiergu

2-3 l čáhci

2 biepmobaste roavvasálttit

Márfesmirnomas

5 dl varra/mállli

2 deajabaste fiinnasálttit

1 biepmobaste hávvarrievnnit

1 dl rohkajáfut/roavvajáfut

2 dl nisojáfut

1 dl moninbuoidi

1. Leike vara/máli lihhtái
2. Seagut varrii/mállái sálttiid, hávvárrivnniid ja rohkajáfuid
3. Divtte čuožžut sullii 5 minuvtta
4. Seagut beali nisojáfuid, lasit jos dárbbaha
5. Fiero ½ dl moninbuiddiid smirnomassii, jos ibnut eai leat nuogis buoidi.
6. Deavdde dokki beallemuddui
  - a. Goaro dokki njálmmi sákkiin
  - b. Bija márfi duoldi báhtái
7. Deavdde manječuoli beallemuddui
  - a. Goaro manječoali njálmmi sákkiin
  - b. Bija márfi duoldi báhtái
8. Seagut reastta moninbuiddiid smirnomassii
9. Deavdde guopmolákká beallemuddui
  - a. Goaro guopmolákká njálmmi sákkiin
  - b. Bija márfi duoldi báhtái
10. Muite čuoggut márfiid, amas luoddanit

Du behöver: Kokkött (av ren) , blod, salt, mjöl (havregryn, rågmjöl, vetemjöl)  
Korvskinn (fjälster): doggi/löpmage, manječoalli/tjocktarm, guopmolággá/blindtarm  
Njurfett eller annat fett, pinnar (grillpinne eller dylíkt) för att sy ihop korven.

- |                                          |                                                                                       |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Fyll en kastrull med ca 2-3 liter vatten | 1. håll blodet i en bunke                                                             |
| Tillsätt ca 800 gr kokkött               | 2. blanda i salt, havregryn och rågmjöl                                               |
| Tillsätt 2-3 msk grovsalt (finsalt)      | 3. låt stå i ca 5 minuter                                                             |
|                                          | 4. blanda hälften av vetemjölet, rör om, blanda resten om det behövs                  |
|                                          | 5. Tillsätt njurfett beroende på om korvsinnen inte är tillräckligt feta              |
| Korvsmet                                 | 6. fyll "doggi" /löpmags-korvskinn till hälften                                       |
| 5 dl blod                                | a. sy ihop korvskinn med grillpinnen                                                  |
| 2 tsk finsalt (grovsalt)                 | b. lägg korven i en gryta med kokande vatten                                          |
| 2 msk havregryn                          | 7. blanda i ½ dl njurfett i smeten                                                    |
| 1 dl rågmjöl                             | 8. fyll "manječoalli"/tjocktarms- korvskinn till hälften                              |
| 2 dl vetemjöl                            | a. sy ihop korvskinn med grillpinnen                                                  |
| 1 dl finhackad njurfett                  | b. lägg korven i en gryta med kokande vatten                                          |
|                                          | 9. blanda resten av njurfettet i smeten                                               |
|                                          | 10. fyll "guopmolággá"/blindtarm- korvskinn till hälften                              |
|                                          | a. sy ihop korvskinn med grillpinnen                                                  |
|                                          | b. lägg korven i en gryta med kokande vatten                                          |
|                                          | 11. Glöm inte att sticka hål i korven under kokningen för att få ut luften ur korven. |