



## Julkorv

### Recept 6 pers

900 gr julkorv  
6 msk söt stark senap  
Bladpersilja att garnera med

### Koklag

2 liter vatten  
5 korn kryddpeppar  
5 korn vitpeppar  
5 lagerblad  
1 st rödlök skivad  
salt

Koka upp lagen med alla kryddor, sänk sedan värmen till det lägsta.

Skiva julkorven och lägg skivorna i lagen tillsammans med löken och låt det pochera i 10 till 15 minuter under lock.

Lägg upp korven på kökspapper och låt torka.

Arrangera på tallriken med senap och persilja.