



Ost&Baconkorv med potatisstomp och picklade grönsaker

Recept 6 pers

6 st Ost&Baconkorvar
800 g färskpotatis
½ dl olivolja
1 msk hackad bladpersilja
1 msk hackad gräslök
Salt och peppar

Picklade grönsaker

2 dl vinäger 12%
4 dl strösocker
6 dl vatten
6 st lagerblad
10 st kryddpeppar
12 st rosépeppar
6 st blastmorötter ansade
12 st rädisor ansade
1 st fänkål delad i 6 bitar

Börja med att pickla grönsakerna. Koka upp en lag med vinäger, socker, vatten och alla kryddor.

Lägg de ansade grönsakerna i den kokande lagen och låt sjuda i 5 min och ställ åt sidan.

Koka färskpotatisen med skal, tryck sönder dem med en ballongvisp eller potatispress.

Tillsätt de färska örterna, olivoljan, krydda upp och håll varm.

Stek korven i pannan med den kryssade sidan ner eller baka i ugn på 150°C i 18 min.

Arrangera på tallriken, toppa med fransk senap.

Recept: Karol "Raffe" Rafael, Teaterkatten
Foto: ambermac.se

CHARK-PRODUKTER®