

Fläskkorv med rotmos



Foto: Fredrik Sandin Carlsson

Antal portioner: 4

Ingredienser

2 st fläskkorv, á cirka 250 g
1 st gul lök
6 st kryddpepparkorn
3 st lagerblad
vitpeppar
salt
vatten
2 st morötter
1 st kålrot
0.5 kg potatis
mald ingefära
salt
10 st kryddpeppar, hela korn
persilja, till servering
senap, till servering

Gör så här

1. Picka korven och lägg den i en rymlig kastrull. Håll på vatten så att det täcker korven. Tillsätt salt, lagerblad, kryddpepparkorn, vitpeppar och lök.
2. Sjud under svag värme i 15-20 minuter. Lyft upp korven och lägg den på ett fat vid sidan om.
3. Skala och dela morötterna och kålroten. Lägg ner dem i korvspadet och tillsätt eventuellt vatten och kryddor.
4. Skala potatisen och lägg den i en gryta med lättsaltat vatten. Koka upp, sänk sen värmen och låt sjuda i cirka 20 minuter.
5. Mosa morötterna och kålroten när de blivit mjuka. Pressa potatisen och blanda ner den i rotfruktsmoset. Krydda eventuellt med lite av buljongen.
6. Servera den kokta korven tillsammans med moset, senap och hackad persilja.