

Recept från Sven o Pias samling

Kokt medisterkorv m pepparrotssås

Receptet baserat på Gudruns (Kokaihop) och räcker till 4 port
Se till att alla ingredienser är tillgängliga. Total tillagningstid ca 30 min

Ingredienser:

800 gr fast potatis
2 tsk salt
500 gr medisterkorv
1 tsk salt per liter kokspad
4 lagerblad
5 vitpepparkorn
5 kryddpepparkorn

Såsen

2 msk smör
2-3 msk idealmjöl
2 dl grädde
2 dl mjölk
1 tsk salt
1 tsk strösocker
vitpeppar
1-2 msk riven pepparrot,

Tillbehör:

Tomater, riven morot, lite grönt (krasse eller persilja t ex) piffar upp, extra pepparrot kanske någon vill ha.

Beredningen:

Skala potatisen, lägg i gryta, täck potatisen med vatten, koka upp, tillsätt salt. Sänk värmen och sjud under lock, känn med sticka när de är klara. Häll bort vattnet och lägg en bit hushållspapper över potatisen och låt locket vara på, ställ grytan på en grytlapp. Medan potatisen sjuder:

Drag av korvskinnet, lägg korven i en rymlig kastrull (eller Sauce-pan), mät upp vatten så korven täcks. Ta upp korven, lägg i kryddor och salt, koka upp och låt småputtra 10 min under lock. Lägg i korven och sjud i ca 14-16 min. Medan korven värms i spadet, fortsatt med såsen:

Smält smöret i tjockbottnad kastrull, rör ned mjölet, späd med grädde och sedan mjölken, på svag värme rör om då och då medan såsen reder sig. Tillsätt salt och vitpeppar efter smak, lite socker. Om såsen blir för tjock, späd med grädde eller korvspad. Rör ned pepparrotten innan serveringen.

Tips:

Blir godast med medisterkorv, men det går lika bra med falukorv. Har inte provat receptet med andra sorter.