



GRILLWIENER KORV MED STOMP

4 PERSONER

2 paket Grillwiener korv (Gudruns)

500 g potatis

100 g smör

150 g skivad purjolök, av det vita

2 vitlöksklyftor, rivna

2 msk finhackad gräslök

Nymalen vitpeppar och salt

Senapskräm:

1 1/2 dl majonnäs

2 msk grov söt senap

1 msk dijonsenap

1/2 krm piri piri Santa Maria

Salt och peppar

1. Skrubba potatisen noga och koka den mjuk i saltat vatten, ca 20 minuter. Häll av vattnet och låt potatisen ånga av.
2. Gör senapsåsén medan potatisen kokar. Blanda majonnäsen med de båda senapsorterna. Smaksätt med piri piri samt salt och peppar.
3. Smält smöret i en kastrull och fräs purjolöken och vitlöken, så att den mjuknar utan att ta färg.
4. Krossa potatisen grovt i en kastrull. Häll över purjolöken, vitlöken och gräslöken, blanda ordenligt. Smaka av med nymalen vitpeppar och salt.
5. Grilla korvarna till gyllenbrun färg och servera med senapskräm.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.*

*Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

