



Kabanoss med spetskål, puylinser och tryffelaioli

Recept 6 pers

- 6 st kabanoss kryssade
- ½ huvud spetskål plockad
- 1 msk sultanrussin
- 1 msk pumpakärnor
- ½ rödlök skuren i små båtar
- 8 dl kokta puylinser
- 2 msk olivolja

Tryffel aioli

- 2 äggulor
- 1 tsk fransk senap
- 1 tsk tryffelolja av god kvalité
- 1 tsk citronsaft
- 4 dl Rapsolja
- Salt och peppar

Börja med aiolin. Lägg äggulorna i en bunke och tillsätt den franska senapen, tryffeloljan och citronsaften. Vispa samman.

Under vispningen tillsättes olja i tunn stråle, vispa tills aiolin blir slät. Om aiolin blir för tjock kan du spä ut den med lite kallt vatten. Smaksätt med salt och peppar efter behag.

Stek korven på den kryssade sidan i en pannan på medelvärme eller baka korven i ugn på 150°C i cirka 14 minuter.

Under tiden kan du börja steka samtliga grönsaker i en stekpanna med olivolja, smaka av med salt och peppar. Arrangera på tallriken och avsluta med tryffelaiolin.

328 Kabanoss 18-pack

En kryddig smakrik varmrökt korv, mycket lämplig i grytor men även att steka eller grilla. Endast svenska köttrevaror.



CHARK·PRODUKTER®