



Julkorv

Recept 6 pers

900 gr julkorv
6 msk söt stark senap
Bladpersilja att garnera med

Koklag

2 liter vatten
5 korn kryddpeppar
5 korn vitpeppar
5 lagerblad
1 st rödlök skivad
salt

Koka upp lagen med alla kryddor, sänk sedan värmen till det lägsta.

Skiva julkorven och lägg skivorna i lagen tillsammans med löken och låt det pochera i 10 till 15 minuter under lock.

Lägg upp korven på kökspapper och låt torka.

Arrangera på tallriken med senap och persilja.

470 Julkorv

En Svensk klassiker.
Endast svenska kötråvaror.



CHARK·PRODUKTER®