

KUMMINKÅL OCH STEKT NOBELKORV MED SENAP OCH POTATIS

Recept från Marcus "Kocken på åkern" Nilsson

Längtar du efter en härlig husman till middag så har du hamnat rätt! Nobelkorven med tupp från Tockafarmen tillsammans med krämig kumminkål och en klick senap till - lycka total! Vegoalternativet till tuppkorven är en helt grym korv från Snapphane Chark som passar precis lika fint på tallriken.

4 port

400 g vitkål
1 tsk salt
3 dl vispgrädde, iMat eller sojagrädde
½ msk hel kummin
315 g Nobelkorv eller SmartVurst
Smör eller olja till stekning

Servering

700 g kokt potatis
Skånsk senap
Hackad persilja

Gör så här

1. Börja med att sätta på potatisen.
2. Strimla kålen. Lägg den i en gryta på medelvärme med salt. Låt kålen svettas i grytan med salt. När den är slapp (när den tappar sin spänst) så tillsätt 3 dl grädde. Låt koka upp och tillsätt kummin. Smaka av med salt och peppar.
3. Stek korven. Servera med kokt potatis, senap och hackad persilja.

