



Calypsokryddad fläskkorv

Ingredienser 10 bufféportioner

600 g	fläskfärs
	1 meter grisfjälster
0,5 st	chipotle chili
0,5 st	ancho chili
0,25 msk	nejlika
0,5 msk	hel kryddpeppar
0,5 msk	hel koriander
0,5 msk	hel spiskummin
0,25 msk	kanelstång
2 dl	kallt vatten
2 tsk	salt

Tillagning

1. Mixa kryddorna i en kryddkvarn.
2. Blanda färsen i en matberedare, tillsätt vattnet och kryddorna.
3. Skölj fjälstret noggrant och stoppa korven med hjälp av en spritspåse.
4. Låt ligga över natten.
5. Koka upp saltat vatten och sjud korven i 10 minuter utan lock.
6. Kyl ner korven och lägg den färdigkokta korven på en plåt och snurra ihop den till en snäcka.
7. Grilla korvsnäckan 3–5 minuter på varje sida. När den blivit varm och har fått ett fint mönster är den klar.