



Madeleines grillade korv med kryddig morotssallad

Ingredienser 4 personer

450 g korv, t ex frukostkorv, prinskorv eller isterband

Sallad

500 g morötter

2 msk olja

2 st vitlöksklyftor, finhackade

1,5 tsk spiskummin

0,5 tsk koriander

1 krm cayennepeppar

1 tsk salt

1 tsk strösocker

2 st citroner

1 dl vatten

1 dl finstrimlad bladpersilja

Tillbehör

1 knippa potatis

Tillagning

Den kryddiga morotssalladen kan serveras både varm och kall, tipsar Madeleine.

1. Skala och riv morötterna grovt.

2. Hetta upp oljan i en stekpanna. Fräs vitlök, spiskummin, koriander och cayennepeppar i oljan ca 1 minut. Tillsätt salt, socker, citronsaft och vatten. Koka ihop under omrörning 1–2 min.

3. Blanda de rivna morötterna med den varma marinaden. Låt stå ca 10 min. Blanda i persiljan.

4. Grilla eller stek korven och servera med morotssallad och kokt potatis.