

Snabbfixat med korv på grillen

Enklare kan det knappast bli! Här är fem goda grillrecept med korv.

5 Recept med korv



Foto: Leif Jacobsson

En grillad med bröd och zucchini

Ingredienser 4 portioner

- | | |
|------|---|
| 4 st | chorizokorvar,, eller andra starka korvar |
| 8 st | skivor lantbröd |
| 1 st | vitlösklyfta |
| 1 st | zucchini |
| | salt, peppar |
| | olivolja |
| | ajvar relish |

Till servering:

oliver

Tillagning

1 Grilla korvarna runt om i cirka 8 minuter.

2 Pensla brödsnivorna med olivolja och gnid in brödet med en vitlösklyfta. Grilla brödet hastigt på båda sidor.

3 Skär zucchini i cirka 1/2 centimeter-tjocka band längs med, pensla banden lätt med olivolja och grilla dem 1 min/sida. Salta och peppra.

4 Servera den grillade korven mellan två brödsnivor med grillade zucchini och genröst med ajvar på korven. Bjud oliver som tilltugg till korven.



Foto: Ulrika Pousette

Snabba och heta korvpaket

Ingredienser 4 portioner

8 st	prinskorvar
4 st	isterband eller frukostkorvar
8 st	små färska lökar
2 st	röda paprikor
1 st	röd mild spanskpepparfrukt

Dressing:

1 dl	hackad persilja
3 msk	olivolja
3 msk	färskpressad citronsaft
1 st	vitlöksklyfta, pressad salt och peppar aluminiumfolie

Tillagning

Spanskpepparfrukt ger extra smak och hetta. Uteslut pepparfrukten om paketen ska bli mera barnvänliga.

1. Dela korven i mindre bitar. Ansa, skala och dela lökarna. Dela och kärna ur paprikan och pepparfrukten. Skär paprikan i bitar. Skär pepparfrukten i strimlor. 2. Blanda persilja, olivolja, citronsaft och vitlök till dressing.

3. Fördela korv, lök, paprika och pepparfrukt på fyra aluminiumfoliebitar. Ringla över dressing-en. Salta och peppra. Vik ihop folien till täta paket och lägg dem på grillen i 15 minuter eller i mitten av ugnen på 250 grader, 10 minuter.



Foto: Leif Jacobsson

Grillad chorizo- och avokadosallad

Ingredienser 4 portioner

2 st	chorizo, eller andra starka korvar
3 st	avokador
1 st	lime, saft från
1 st	röd chili, finhackad
1 msk	färsk koriander, hackad
1 l	salladsblad, mixade

Dressing:

1,5 msk	olivolja
0,5 msk	vitvinsvinäger
	salt, nymald svartpeppar

Tillagning

1 Dela, kärna ur och skär avokadorna i klyftor. Doppa klyftorna i pressad limesaft, så mörknar de inte innan de ska grillas.

2 Riv salladen i bitar och blanda med hackad chili och koriander. Fördela salladen i fyra portions-skålar.

3 Grilla avokadoklyftorna runt om och fördela i skålarna, Vispa ihop dressingen och ringla över salladen i skålarna.

4 Snitta korvarna och grilla dem runt om, cirka 8 minuter. Dela korvarna i bitar och fördela i skålarna.



Foto: Thomas Carlénh

Heta korv- och färskpotatisspett

Ingredienser 4 personer

4 st	ciauscolo, eller andra kryddheta korvar
16 st	små kokta färskpotatisar
2 st	kvistar rosmarin
	olja, att pensla med

Tillagning

Dela kryddiga korvar i grova bitar och trä upp på spett så blir det jämt och snabbt klara över glöden.

1. Skär korven i tjocka bitar, varva på spett med färskpotatisarna (se bilden). Tryck in små bitar av rosmarin i potatisarna och grilla spetten runtom.
2. Servera spetten med en enkel tomatsallad, se separat recept.



Foto: Fabian Björnstjärna

Grillad Salsiccia med Västerbottensost-crème

Ingredienser 4 portioner

4 st	goda korvar, t ex Salsiccia
8-10 st	potatisar, gärna färsk
3 st	schalottenlök
3 st	vitlök, klyftor
12 st	cocktailtomater
1 knippe	timjan
2 msk	olivolja

ostcrème

100 g	västerbottensost, riven
2 dl	crème fraiche
2 msk	soltorkade tomater, fintärnade
1 kruka	basilika, grovstrimlad
1 msk	olivolja
	svartpeppar

Tillagning

Prova gärna en smakrik korv. Den här blir garanterat en favorit på sommargrillen. Ostcremen passar utmärkt till andra grillrätter t ex kyckling och fläskkött. Det här receptet är framtaget i samarbete med Västerbottenost.

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Borsta potatisen och dela den i klyftor samt dela löken med skalet på. Skiva vitlöken grovt.
3. Repa av lite timjan och blanda med olivolja, potatis, vitlök och lök. Rosta det i ugnen ca 15 min så att det blir krispigt.
4. Blanda samman ostcremen. Spara lite ost till topping på tallriken.
5. Grilla korvarna, gärna på utegrillen ca 4 min på var sida
6. Lägg upp potatisen med korven på toppen och crèmen runt om.