



# Korv från Åvik gård

Henrik Haggrén  
Carl-Johan Thodén

Steinerskolan, 15.03.2017

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Kvällens program .....       | 3 |
| Lakkorv (Laukkamakara) ..... | 4 |
| Kryddig lammkorv .....       | 5 |
| Spansk chorizokorv .....     | 6 |
| Rotmos.....                  | 7 |
| Rostade rotfrukter .....     | 8 |



## Kvällens program

Som kvällens gäst har vi Henrik Haggrén, professor i fotogrammetri vid Aalto-universitet. Henrik är uppvuxen på Åvik gård i Somero där han har upprätthållit en tradition att göra egen korv, pressylta av grishuvud och grisfötter. I kväll gör vi lakkorv (laukkamakkar) och några mera kryddade råkorvstyper av lamm- och griskött. Därtill tillreder vi några sidorätter på rotfrukter.

## Lakkorv (Laukkamakkara)

### Ingredienser

2 kg fett griskött

3 kg potatis

0,5 kg lök

15 g kryddpeppar

1,5 lagerblad

15 m gristarm

0,7 dl grovt havssalt

Köttet skäres i kuber, kokas med saltet och skummas, kryddpepparn och lagerbladen tillsättes.

Kokas mört i ca 1-2 timmar därefter finhackas köttet.

Potatisen skalas, halveras, skållas och finhackas. Löken skalas och finhackas, Kryddpepparn krossas i mortel.

Ingredienserna blandas ihop och av köttets kokspad tillsättes så mycket att blandningen får en lämplig konsistens.

Gristarmen skärs i dryga 50 cm bitar och fylls med korvmaskinen. Korven får stadga sig i isskåp över natten och sätts i fryspåsar och nedfrysas för kommande användning.

Steks och bryns i ugn eller på panna. Var försiktig att korven ej blir för torr, tillägg lite vatten på plåten eller i pannan.

## Kryddig lammkorv

### Ingredienser

800 g malet lammkött  
200 g ankfett eller späck  
2 msk rökt paprikapulver  
2 tsk kanel  
2 msk harissa eller chilipasta  
3 tsk spiskummin (jeera)  
3 tsk korianderfrön  
1 tsk havssalt  
1 tsk krossad svartpeppar  
5 krossade vitlöksklyftor  
1-2 msk honung  
(2 knippen koriander)

Mala köttet två gånger. Förfina kryddorna i mortel och blanda in alla ingredienser i köttsmeten. Provstek massan och finreglera smaken. Fyll gristarmen med korvmaskinen. Stek på panna eller grädda i ugn.

## Spansk chorizokorv

### Ingredienser

400 g fläskkött  
100 g späck  
400 g rimmat sidfläsk(bacon)  
1 lök hackad  
4 krossade vitlöksklyftor  
0,5 tsk cayennepeppar  
1 finhackad röd chili  
2,5 tsk paprikapulver  
1 tsk salt  
1 tsk krossad svartpeppar  
1 tsk spiskummin  
1,5 dl vatten  
2 msk potatismjöl  
1 dl rött vin  
(2 st. lagerblad om korven kokas)  
(10 st. vitpeppar om k orven kokas)

Mal fläskkött, bacon, lök och vitlök. Blanda i de övriga ingredienserna till en jämn smet. Stek ett smakprov i stekpanna. Korrigera vid behov smaken. Fyll inte fjälstret alltför hårt. Stek, grilla eller koka i vatten med vitpepparkorn och lagerblad.

## Rotmos

### Ingredienser

1 kg kålrötter  
2 morötter  
6 potatisar  
1 l grönsaksbuljong  
salt  
malen vitpeppar  
1 tsk smör

Skala kålrötter, morötter och potatis. Skär i mindre bitar och koka kålrotsbitar och morotsbitar i buljong ca 20 minuter. Lägga i potatisbitarna och koka ytterligare 15 minuter eller tills potatisen är mjuk. Spara buljongen och mosa rotfrukterna och rör till en luftig mos. Klicka i smöret och krydda med salt och peppar. Tillsätt litet av buljongen så att moset får den konsistens du önskar.

## Rostade rotfrukter

### Ingredienser

4 potatisar  
4 rödbetor  
4 palsternackor  
4 morötter  
2 rödlökar  
olja  
2 msk honung  
1 tsk salt  
svartpeppar  
balsamico vinäger

### Kräm av gräddfil

2 dl gräddfil  
50 g fetaost  
bladpersilja

Skala rotfrukterna och löken. Skär i lämpliga bitar. Sätt i en långpanna Ringla över olja honung och balsamico. Tillsätt salt och peppar. Sätt ugnen på 225 °C. Grädda i 50-60, vänd några gånger under gräddningen.

Blanda gräddfil, fetaost och bladpersilja och servera till rotfrukterna.