

Korven gillar sällskap – pröva gärna vårt goda recept!

Grillkorv med sauterad sallads-lök saut potatis- och prästostpuré

2 portioner

Ingredienser:

1 paket (3 korvar)

4 salladslökar

Smör och salt

Potatis- och prästostpuré

300 g mjölig potatis, skalad

20 g smör

1 dl mjölk

25 g prästost

Salt

Tillagning:

Koka potatisen genomjukt i osaltat vatten och häll därefter av vattnet. Koka under tiden upp smör och mjölk i en kastrull och riv prästosten. Pressa potatisen med en potatispress direkt när den är nykokt, tillsätt smör-mjölken och vispa snabbt ihop till en slät och fin puré. Blanda därefter ner prästosten och smaka av med salt. Snitta korven och tillaga den enligt anvisningarna på förpackningen. Strimla salladslökarna och värn en stekpanna med lite smör till medeltemperatur. Fräs löken i 2-3 minuter i smöret och smaka av med salt.

Servera den goda korven med salladslöken och potatispurén.

Klassisk grillkorv till vardagsmiddag och lunchlådan

Lithells har anor från 1907 då Oskar Lithell startade sin verksamhet i en liten källarlokal i Kumla. Lithells har sedan dess fortsatt fokuserat på kvalitet och klassiska smaker för alla plånböcker.

Idag är korv populärt och klassisk grillkorv ligger ofta på tallriken som vardagsmat både till middagen och till lunchlådan. Snabbt, enkelt, gott och prisvärt!

Lithells tjocka grillkorv går både att grilla, steka och laga i ugn. Korven är alspånsrökt och saftig med mild smak av peppar. Ett tips är att servera den med en somrig potatissallad eller med sauterad salladslök samt potatis och prästostpuré (recept finns på förpackningen).

Nyhet i butik! - Lithells klassiska tjocka grillkorv i en mindre, praktisk förpackning med 3 rejäla korvar. 360 gram, cirka pris 38,90 kr.

Finns sedan tidigare i storpack 960g när ni är många.

Märkt med "Fri från ägg, soja och mjölk".

