

GÖR DIN EGEN FÄRSKKORV

Gör enkelt din egen färskkorv. Följ instruktionerna och Gör så här så kommer ni att lyckas och får en riktigt härlig smakupplevelse.

Nordic Spice har tagit fram fyra olika spännande smaker och inom kort kommer det fler!

Merguez, Marockansk

Recept: 200 g finmalt nötkött. 800 g lammfärs
2 dl av korvkryddan. 50 g vatten (iskallt)
1 ägg (kan hoppa över)
Hela smeten hålls mycket kall inklusive korvsprutan.
Allt blandas väl och läggs i korvsprutan.
Använd lammfjälster.

Chorizo, Spansk

Recept: 1 Kg magert fläskkött
2 dl av korvkryddan. 50 g vatten (iskallt)
1 ägg (kan hoppa över)
Hela smeten hålls mycket kall inklusive korvsprutan.
Allt blandas väl och läggs i korvsprutan.
Använd svinfjälster.

Salcicca, Italiensk

Recept: 1 Kg fläskfärs finmalt. 2,5 dl av korvkryddan
50 g vatten (iskallt). 1 ägg (kan hoppa över)
Hela smeten hålls mycket kall inklusive korvsprutan.
Allt blandas väl och läggs i korvsprutan.
Använd svinfjälster.

Provencalsk Örtagårdskorv

Recept: 1 Kg fläskfärs finmalt. 7 dl av korvkryddan
50 g vatten (iskallt). 1 ägg (kan hoppa över)
Hela smeten hålls mycket kall inklusive korvsprutan.
Allt blandas väl och läggs i korvsprutan.
Använd svinfjälster.

Kvalitetskryddor tillverkade med kärlek och lång erfarenhet.

Nordic Spice AB är ett familjeföretag med gedigen erfarenhet av kryddblandningar och marinader. Vi har egen tillverkning och produktion i vår fabrik Quality Spices som ligger utanför Murcia i Spanien. Ett toppmodernt laboratorium i fabriken garanterar att säkerheten och kontrollen av produkterna är i fokus i varje led. Vi arbetar med HACCP i fabriken och har implementerat ISO 22000, vilket innebär att den interna och externa revisionen alltid är nummer ett i vårt kvalitetsarbete.

RING FÖR ORDER 016-10 86 40



Detta behöver du för att lyckas göra André Wessmans egna färskkorvar:

1. Korvspruta (rekommenderar 3 L eller 5 L) med tillbehör
2. Kött enligt beskrivning och recept
3. Korvkrydda
4. Vätska
5. Fjälster
6. Bindgarn

Gör så här! Korvtillverknings tips

1 Se till att alla instrument och färs är **iskall näst intill frusen** i kanterna innan man blandar färsen med korvkryddan som även den kan stå i kylan 1 timme innan man använder den. (Om man malar sitt eget kött så se till att det är samma sak där alla komponenter ska vara **iskalla!**)

2 Tips per kg kött så kan man tillsätta 2 st smak och konsistenshöjare i form av 1 st ägg och en pressad kokt kall potatis, men OBS! Då är det inte så bra att frysa korven efteråt, det är bara om den ska tillagas och ätas efter tillverkning!

3 **Viktigt** att skölja fjälster noga och ordentligt. Detta görs genom att trä fjälster på kranen och sedan skölja ur (ca 1 timme). Dra sedan på korvfjälstret på hornet och fyll eran maskin med den kalla färsen, börja att trycka ut korvarna och se till att det inte blir några luft bubblor i korven, bestäm era storlekar och bind av med bindgarn den storleken ni ska ha.

4 Låt korven vila i 2-3 timmar i kylan innan man steker eller sjuder den, ett tips är att om korven är hårt pressad ska man plocka 2 små hål i varje korv med en tandpetare så undviker man att korven exploderar i pannan!

Smaklig Spis

André Wessman

Vi säljer även kompletta korvsprutor!

Nordic Spice har samarbete med TV-kocken André Wessman. Den berömda kocken kommer att bistå med gastronomisk konsultation och även vara med och ta fram nya smaker.

