KORVHUSET
– 101 SORTERS KORV –

Per i parma

med sommarens primörer & örtsmör

Fler recept på www.korvhuset.com

Foto och design: jonas@andreassons.biz

KORVHUSET
– 101 SORTERS KORV –

~ Per i parma med primörer & örtsmör ~

till 4 pers.

8 Per i parma

500 gr färskpotatis

1 knippe morötter

1 knippe vårlök

1 knippe rödlök

200 gr smör

persilja

dill

citron

salt & peppar

Koka färskpotatisen i saltat vatten, tvätta primörerna och pensla dem med lite olivolja. Blanda det rumsvarma smöret med de hackade örterna samt citron, salta & peppra.
Under tiden potatisen kokar klart grillar du grönsakerna och korven över medelstark värme.
Servera Per i parman med de grillade primörerna, nykokta potatisarw samt örtsmör.

På **www.korvhuset.com** hittar du hela vårt sortiment med 101 sorters korv från hela världen. På sajten kan du också enkelt beställa kall korv för avhämtning. Där finns också alla recept samlade. Du kan ladda ner dom som pdf-filer och skriva ut på din egen skrivare.

Per i parma med primörer och örtsmör är recept nr 4