KORVHUSET
– 101 SORTERS KORV –

Currywurst

med husets surkål & currysås

Fler recept på www.korvhuset.com

Foto och design: jonas@andreassons.biz

KORVHUSET
– 101 SORTERS KORV –

~ Currywurst med surkål och äpplen ~

till 4 pers.

4 Currywurst
500 gr vitkål
1 Äpple
3 dl vitt vin
2 tsk kumminfrön
2 dl Heinz ketchup
2 tsk curry
salt
peppar

Strimla vitkålen riktigt fint och lägg i en kastrull, tillsätt vinet och kumminfrön. Låt sjuda under lock i 30-60 min.
Tvätta äpplet och låt skalet sitta kvar, skär äpplet i klyftor som du lägger i din surkål.Blanda Heinz ketchup med curryn.
Currywursten tillagar du i hushållsugn 225 c i 10 min.
Servera korven med din surkål samt currysås, glöm inte att servera en god öl till, gärna en färsköl

---

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.

Currywurst med surkål och äpplen är recept nr 7