

KORVHUSET

- 101 SORTERS KORV -

Isterband med örtstuvad potatis & rödbetor



Fler recept på www.korvhuset.com



~ Isterband m örtstuvad potatis & rödbetor ~

till 4 pers.

Isterband
600 gr kokt bitad potatis
5 dl standardmjölk
2 msk mjöl
2 msk smör
2 tsk salt
1 tsk vitpeppar
Hackat kryddgrönt ex persilja & dill
ev mald muskotnöt
Rödbetor
Senap

Smält margarinet på medelstark värme i tjockbottnad kastrull, tillsätt mjölet och vispa ihop. slå på mjölken och vispa försiktigt tills såsen börjar tjockna. Smaka av med kryddorna och ställ kastrullen åt sidan. Isterbanden steker du enklast i ugn 175 grader i ca 15 min. Under tiden så vänder du ner örterna samt potatisen i stuvningen och ger det ett snabbt uppkok.

Servera dina isterband med inlagda rödbetor och gärna sötstark senap. Smaklig måltid!

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.

Isterband m örtstuvad potatis & rödbetor är recept nr 9