

INGREDIENSER

2 paket Hälsans Kök Sensational Sausage (4st korvar)

800 g sötpotatis

250 g ruccolasallad

400 g rödlök

2 vitlöksklyftor

100 ml grönsaksbuljong

1 msk senap

1 msk sojasås

Olja (till stekning)



4 PORTIONER



30 MIN



MELLANLIGGANDE

En twist på korv och potatismos - här har du mer hetta och spännande smaker! Kryddig Sensational Chorizo möter sötpotatismos och en senapssås - det kan inte bli annat än succee!

TILLAGNING

1. Koka sötpotatisen

Fyll en kastrull rikligt med vatten med en nypa salt.

Skala och tärna sötpotatisen i kuber, Tillsätt sedan sötpotatisen i det kokande vattnet. Koka i cirka 15 minuter och håll av vattnet.

2. Stek löken på låg värme

Skiva löken i ringar och finhacka vitlöken. Värm lite olja i en stekpanna och och stek lökringarna och vitlöken på låg värme tills löken börjar karamellisera.

3. Stek eller grilla Sensational Chorizo

Tillaga korvarna enligt anvisningarna på förpackningen.

4. Pressa och rör sötpotatisen till ett mos

Pressa sötpotatisen genom en purépress eller mosa den i kastrullen med potatisstöt. Lägg eventuellt i en klick veganskt margarin eller smör. Krydda med salt, peppar. Rör moset om motet tills det blir slätt. Hacka ruccolan grovt och blanda i moset.

5. Koka ihop senapssåsen

Häll i lökringarna i en kastrull och täck med grönsaksbuljongen. Tillsätt ketchup, soja och senap. Koka på svag värme under omrörning tills det reducerats till en tjock sås.

Ta av från plattan.

6. Skiva korvarna och servera med sötpotatismos och senapssås

Skär korvarna i större skivor och servera med moset och löksåsen.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE