

# Grillade Hovagårdskorvar med potatissallad & surkål

## Surkål "Soldaten Svejik"

- 1 burk surkål ca 500gr
- 3 hönsbuljongtärningar
- 2 msk Vegeta
- 300gr smör, eller ankfett/gåsfett
- 4 dl cider eller vatten (eventuellt 2 dl av båda)

Koka i ca 1 timme och 30 minuter.

Tillsätt extra vätska om så behövs. Det får aldrig koka torrt.

Koka så att kålen blir jättemjuk.

Smaka eventuellt av med en liten nypa kummin.

## Potatissallad "Farbror Poul"

- 400gr majonäs
- 2 msk bostongurka
- 2 msk strösocker
- 2 msk sötstark senap eller 1 msk dijonsenap
- 1 1/2 msk Vegeta
- 2-3 fint hackade rödlökar

Blanda ihop innan den skivade kokta potatisen tillsätts.

Tillsätt så mycket potatis att dressingen blir mättad.

## Brännvins senap

- Rensa kylskåpet på senapsrester
- Smaksätt med Tabsco
- Rörsocker och en liten skvätt brännvin

## Curry ketchup

- Ketchup eller chilisås
- Blanda med Curry och lite Vegeta

## Övriga tillbehör till dina Hovagårds korvar

- Saltgurka
- Gammeldansk
- Bernard Öl
- Goda vänner

OBS: Grilla inte korvarna på för hög värme då de spricker lätt.