

Merguez är kryddig nordafrikansk korv av lamm och/eller nöt.

### Recept 1

- 500 g malet oxkött
- 500 g malet lammkött
- 10 g vitlök
- 10 g salt
- 10 g svartpeppar
- 5 g mald stark paprika
- 5 g mald söt/mild paprika
- 10 g Harissa (ersätt med Sambal Olek)
- ev. ett par msk vatten
- ca 2,5 m lamm- eller svinfjälster

### Recept 2

- 1 kg tärnad lammfog med fett
- 350 g lammfett
- 4 vitlösklyftor
- 1 tsk fänkålsfrön
- 1 tsk harissa
- 1/2 tsk cayenne
- 1 tsk mald svartpeppar
- ca 3 m lamm eller svinfjälster.

Blanda alla ingredienser noggrant och låt stå övertäckt i kylskåp över natten.

### Recept 3

- 1/2 tsk spiskumminfrön
- 1/2 tsk korianderfrön
- 1/2 tsk fänkålsfrön
- 500 g malen lammkött
- 2 msk färsk koriander, fint hackad.
- 2 vitlösklyftor, fint hackade
- 1 1/2 tsk salt
- 1 tsk mald paprika
- 1 tsk cayenne

Rosta fröna i en medelvarm panna tills de doftar, efter 1-2 minuter. Mortal kryddorna. Blanda ingredienserna och fyll fjälster. Har du inget fjälster kan du forma färsen till cylindrar för hand istället.