

- 1 kg fläskbog med fett
- 0,75 dl potatismjöl
- 2 stora vitlöksklyftor
- ½ msk grovkrossad vitpeppar
- 1 tsk korianderfrö - mals eller mortlas
- 2 tsk torkad salvia
- 2 tsk paprikapulver
- 1 tsk sambal oelek
- 2 dl vitt vin
- 2 msk ljus vinäger
- 1 msk repad backtimjan
- ca 12 g salt

Mal köttet med grov skiva, alternativt tärna det smått med kniv. Blanda samtliga ingredienser och provstek korvsmeten för att korrigera smaken. Stoppa sedan i fjälster och låt korvarna lufttorka över natten, hängandes i kyl. Stek eller grilla och njut!