

- 1,2 kg fläskkött med fett
- 4.5 dl vatten
- 70 g potatismjöl
- 1 finhackad lök
- 1/4 tsk lättkrossad svartpeppar
- 1/4 tsk lättkrossad vitpeppar
- 1 krm cayenne peppar
- 1/2 tskmalen ingefära
- 1/4 tsk malda korianderfrön
- 1/2 tsk malen muskot
- ca 15 g salt (tar man hälften nitritsalt behåller korven sin rosa färg efter tillagning)

Skär ner köttet i mindre bitar och mixa det tillsammans med övriga ingredienser i matberedare. Det går även att finmala köttet i kvarn och sedan blanda med övrigt. Lägg dubbla lager plastfolie på en arbetsbänk. Lägg smet på plasten och rulla ihop till önskad tjocklek. Knyt ihop ändarna på rullen och ångkoka eller baka i 100 graders ugn tills korven har en innertemperatur på 68 grader. Låt svalna i plasten.