

Hemgjord falukorv

Du behöver

- 2 dl kallt vatten
- 300 g fläskfärs
- 70 g bacon
- 1 msk potatismjöl
- 1 tsk salt
- 1,5 tsk lökpulver
- 1,5 tsk paprikapulver (milt)
- 1 tsk torkad koriander
- 1 msk flytande honung



Gör så här

1. **Hemgjord falukorv**
Sätt ugnen på 120 grader.
2. Mät upp vattnet till korvsmeten i en form som går in i frysen och låt det bli riktigt kallt.
3. Blanda fläskfärsen i en matberedare med bacon, potatismjöl, salt och kryddor.
4. Späd lite i taget under mixning med det iskalla vattnet.
5. Ställ korvfärsen i kylan.
6. Lägg ut färsen på plastfilm och rulla till en stor falukorv eller flera lite mindre korvar.
7. Lägg korven i en ugnsfast form och häll på vatten tills en tredjedel av korven täcks.
8. Baka ca 1 timme.
9. Låt korven svalna.
10. Sedan är din hemgjorda falukorv klar att stekas!