

# SENSATIONAL CHORIZO MED SÖTPOTATISMOS, LÖK OCH SENAPSSÅS

## INGREDIENSER

2 paket Hälsans Kök Sensational Sausage (4st korvar)

800 g sötpotatis

250 g ruccolasallad

400 g rödlök

2 vitlöksklyftor

100 ml grönsaksbuljong

1 msk senap

1 msk sojasås

Olja (till stekning)

SERVING  4 PORTIONER

VARAKTIGHET  30 MIN

SVÅRIGHETSGRAD   
MELLANLIGGANDE

En twist på korv och potatismos - här har du mer hetta och spännande smaker! Kryddig Sensational Chorizo möter sötpotatismos och en senapssås - det kan inte bli annat än succee!

## TILLAGNING

### 1. Koka sötpotatisen

Fyll en kastrull rikligt med vatten med en nypa salt.

Skala och tärna sötpotatisen i kuber, Tillsätt sedan sötpotatisen i det kokande vattnet. Koka i cirka 15 minuter och häll av vattnet.

### 2. Stek löken på låg värme

Skiva löken i ringar och finhacka vitlöken. Värm lite olja i en stekpanna och och stek lökringarna och vitlöken på låg värme tills löken börjar karamellisera.

### 3. Stek eller grilla Sensational Chorizo

Tillaga korvarna enligt anvisningarna på förpackningen.

### 4. Pressa och rör sötpotatisen till ett mos

Pressa sötpotatisen genom en purépress eller mosa den i kastrullen med potatisstöt. Lägg eventuellt i en klick veganskt margarin eller smör. Krydda med salt, peppar. Rör moset om mostet tills det blir slätt. Hacka ruccolan grovt och blanda i moset.

### 5. Koka ihop senapssåsen

Häll i lökringarna i en kastrull och täck med grönsaksbuljongen. Tillsätt ketchup, soja och senap. Koka på svag värme under omrörning tills det reducerats till en tjock sås.

Ta av från plattan.

### 6. Skiva korvarna och servera med sötpotatismos och senapssås

Skär korvarna i större skivor och servera med moset och löksåsen.

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE**