



Scan.
Alltid
svenskt
kött.



HÄRLIGT GODA RECEPT MED KORVISH OCH JÄRPISH

Fullproppade med svenskt kött och svenska
grönsaker. Det är så smart och så gott.





Korvish och Järpish finns i flera olika smaker. Alla fullproppade med svenskt kött och svenska grönsaker som gröna och gula ärtor, bruna bönor, morot, kålrot, potatis och palsternacka. Det finns massor av goda rätter du kan laga med dem, både till vardag och fest. Det är så smart och så gott.





ÖPPEN WRAP MED JÄRPISH

Rödbetshummus, fetaost och saltorkade kalamataoliver.

1 pkt	Scan Järpish Rotfrukt
4–8	tortilla eller pitabröd
1 sats	rödbetshummus, se recept nedan
50 g	ruccolasallad
1 st	rödlök, tunt skivad
100 g	fetaost, smulad
8 st	soltorkade kalamataoliver, skivade

Gör så här:

Värm på järpisharna i ugn på 150°C i 10–15 minuter. Stek tortilla/pitabröden snabbt i en torr stekpanna, lägg ut och bred på hummus. Lägg på ruccola, rödlök, de varma järpisharna och toppa med fetaost och oliver. Servera i tråg eller på en liten bricka med gaffel och servett.

Rödbetshummus

100 g	kikärter, kokta och avrunna
300 g	rödbetor, kokta & skalade
100 g	färskost
1–2 klyftor	vitlök, pressad
½ msk	spiskummin
1 msk	sesamfrön, rostade
1–2 msk	olivolja
½	pressad citron
	salt och peppar

Gör så här:

Lägg kikärtorna i en matberedare tillsammans med rödbetor, färskost, vitlök, spiskummin, sesamfrön, samt olivoljan och juicen från halva citronen. Mixa och smaka av. Tillsätt eventuellt ytterligare lite citronsaft.





KORVISH ÖRTER I PITA

Blomkålscouscous med mynta & harissasås.

1 pkt Scan Korvish Örter
4 st pitabröd, värmda
1 sats blomkålscouscous
– se receptet nedan
1 sats mynta & harissasås
– se receptet nedan

Gör så här:
Stek Korvish utan fett på medelvärm.
Lägg couscous på ett fat, en tallrik eller form,
toppa med Korvish och sås, servera med
bröd på sidan.

Couscous

800 g blomkålsbuketter
3 st salladslök, tunnskivade
1 st morot, grovriven
3 msk olivolja
1–2 st citron
salt
peppar

Gör så här:
Lägg tre fjärdedelar av blomkålsbuketterna
i en matberedare och "puls-mixa" tills blom-
kålen har samma storlek som couscous. Rosta
resterande blomkålsbuketter med brännare
eller i ugn under grillelement. Blanda couscous
med rostad blomkål, salladslök och morot.
Vänd sedan i olja och citronsaft och smaka av
med salt och peppar.

Sås

1/2–1 msk harissa
2 dl yoghurt
2–3 msk olivolja
½ dl mynta, finstrimlad
salt
svartpeppar

Gör så här:
Vispa ihop harissa med yoghurt och olja.
Vänd sen i mynta och smaka av med salt
och peppar.





PASTA JÄRPISH CON LIMONE

Het pasta med tomater och sugarsnaps.

1 pkt	Scan Järpish Rotfrukt
3 msk	olivolja
1 klyfta	vitlök, finhackad
1 st	chili, tunt skivad
1 dl	vitt matlagingsvin
2 dl	färdig tomatås
200 g	cocktailtomater, halverade
200 g	sugarsnaps
10 blad	basilika grovriven
1 st	citron pressad
	salt
	peppar
4 port	Gemelli eller Penne Rigate

Gör så här:

Hetta upp en panna med olivolja och fräs vitlöken och chili, lägg sen i järpisharna, stek med i några minuter. Slå på vitt vin, koka upp och häll på tomatås, koka upp, smaka av med salt och peppar. Vänd i cocktailtomater, sugarsnaps och den nykokta pastan. Lägg upp och toppa med basilika och nyrivet citronskal.





KORVISH ANCHOCHILI

Serverad med rostad sötpotatis och stekt röd endive.

1 pkt	Scan Korvish Anchochili
1 dl	olivolja
3 klyftor	vitlök, fint riven
2–3 st	sötpotatis
3–4 st	röd endivesallad
3 msk	granatäppelsirap alternativt balsamicosirap
1 ½ msk	rödvinsvinäger
1 1/2 dl	grekisk yoghurt
1–2 msk	olivolja
1 dl	rostade valnötter, grovhackade
	salt
	peppar
2–3 kvistar	myntablåd

Gör så här:

Blanda olja och vitlök. Nagga potatisarna med gaffel och lägg på en plåt, pensla på hälften av vitlöksoljan och strö på salt. Sätt in i ugn på 200°C i 40–50 minuter, ta ut och låt svalna lite. Dela diagonalt i 2–4 bitar och pensla på vitlöksolja på snittytorna, stek sen i hetpanna tills de fått fin rostad färg.

Stek Korvish i en panna utan fett och endivesalladen i en annan panna med lite vitlöksolja. Vispa ihop granatäppelsirap med vinäger och smaka av med salt och peppar. Blanda yoghurt och olivolja, smaka av med salt och peppar. Bred lite yoghurtsås i botten på en tallrik eller form, varva potatis, Korvish och endive ovanpå. Ringla över granatäppeldressing, strö över valnötter och myntablåd.





JÄRPISH PÅ VITLÖKSFLATBREAD

Morots- & ingefärspuré med syrlig tomatsallad.

1 pkt	Scan Järpish Lime & Chili
4–8 bitar	flatbread – se nedan
1 sats	morots- & ingefärspuré – se recept nästa sida
1 sats	citrus- & tomatsallad – se recept nästa sida

Flatbread

1 st	pizzadeg på rulle
1 dl	olivolja
2 klyftor	vitlök, finriven
1 dl	salladslök, tunt skivad
	salt
	peppar

Gör så här:
Rulla ut degen och dela den i 5 cm breda strimlor. Blanda ihop 1/2 dl olja, vitlök och salladslök, krydda med salt & peppar. Pensla resterande olja på "brödstrimlorna" och stek dem i panna 2–3 min per sida på medelhög värme. Lyft ur pannan och pensla på vitlöksolja och servera.

Puré

½ kg	morot, skalad och skurna i bitar
1 klyfta	vitlök, krossad
½–1 msk	ingefära, finriven
100 g	färskost
1–2 msk	citronsaft
	salt

Gör så här:
Lägg morötterna och vitlök i en kastrull, täck med vatten och salta. Koka upp och sjud i 10–15 min tills morötterna är mjuka. Sila av vatten och lägg sen i mixern, mixa slät med ingefära, färskost och smaka av med citron och salt.

Sallad

3 st	citroner
250 g	blandade cocktailtomater, halverade
1–2 st	salladslökar, skivade
1–2 msk	olivolja
	salt
	svartpeppar

Gör så här:
Filéa citronen och blanda med tomater, lök och olivolja, smaka av med salt och peppar.

Gör så här:
Stek järpisharna. Bred puré på nystekta flatbread, lägg på Järpish och toppa med sallad.





KORVISH SVARTPEPPAR OCH DIPP

Sosiji Pajeo – Koreansk salladslökpannkaka.

1 pkt Scan Korvish Svartpeppar
2 ½ dl vetemjöl
½ dl risnjöl
1 msk maizena
1 tsk bakpulver
3 ¾ dl iskallt vatten
1 st ägg, lättvispat
1 tsk vitlök, fint riven
½ tsk ingefära, fint riven
ca 1 tsk salt
1 st knippe salladslök,
15 cm långa bitar
1 st röd chili, skivad
1 st grön chili skivad
olja
Kimchi till servering om man vill

Gör så här:
Dela Korvish på längden. Vispa ihop mjöl, maizena och bakpulver, vispa sen i vatten och ägg, avsluta med vitlök, ingefära och salt. Lägg i Korvish, salladslök och chilisorterna, blanda runt ordentligt. Hetta upp 1–2 msk olja i en panna och varva ingredienserna i pannan, toppa upp smet ca 1 cm tjock (fördela på 2–3 stekningar beroende på storleken av panna). Stek 3–5 minuter, tills undersidan fått fin färg, vänd och stek ytterligare 3-5 minuter. Ta ur pannan och stek nästa laddning. Dela sen på pannkakorna i lagom stora bitar och servera med dipp (och gärna kimchi).

Dipp

2 msk soja
2 msk risvinäger
2 msk vatten
1 tsk socker
svartpeppar
chiliflakes

Gör så här:
Blanda ihop soja, vinäger, vatten och socker, smaka av med svartpeppar och chiliflakes.





JÄRPISH PÅ KOREANSKA

Kimchi fried rice och rostad lök.

1 pkt	Scan Järpish Lime & Chili
1 pkt	bacon, strimlad
2 dl	kimchi, tärnad
½ st	gul lök, tärnad
1 st	morot, grovriven
3–4 msk	"juice" från Kimchi
1 msk	japansk soja
1–2 msk	koreansk chilipasta – Gochujang (kan även använda 1 msk Srirachachili)
6–7 dl	kokt ris, gärna rundkornigt
½–1 msk	sesamolja
	salt
	peppar
4 st	stekta ägg
2 msk	rostad lök

Gör så här:

Krama ur Kimchin och spar vätskan. Hetta upp en panna och stek bacon halvkrispigt. Stek även järpisharna i separat panna. Lägg sen i den utkramade kimchin, lök, morot och kimchijuice i baconpannan, stek i några minuter så att det blir lite krispigt. Tillsätt därefter soja och chilipasta, rör om och tillsätt riset, stek i ca 5–10 min under omrörning tills riset separerar.

Vänd i järpishar och smaka av med sesamolja, salt och peppar. Stek ägg separat, lägg sen upp ris med Järpish, toppa med ägg och rostad lök.





KORVISH ÖRTER PÅ ITALIENSKA

Salviastekt gnocchi med grillad paprikarelish.

1–2 pkt Scan Korvish Örtter, delade
1 sats gnocchi - se nedan
1 sats paprikarelish – se nedan
1 bit pecorino – grovt riven

Gör så här:
Stek Korvish utan fett på medelvärme.
Lägg upp gnocchi och toppa med Korvish,
relish och strö över lite pecorino.

Gnocchi

4 port potatisgnocchi
3 msk olivolja
2 klyftor vitlök, hackad
10 blad salvia
1 st skal från en citron
salt
svartpeppar

Gör så här:
Koka upp vatten med salt och sjud gnocchi
i 1–2 minuter. Slå av vattnet och låt ånga av i
några minuter. Hetta upp en panna med olivolja
och stek vitlök och salvia någon minut och lägg
sen i gnocchi och stek dem gyllenbruna. Lägg sen
i Korvishbitarna, smaka av med salt och peppar.
Riv över citronskal och servera.

Relish

2 dl grillad paprika
½ dl syltlök
½–1 msk sambal oelek
1–2 msk olja
1–2 msk vinäger
salt
svartpeppar

Gör så här:
Lägg paprika, lök och sambal oelek i en
matberedare och "puls-mixa" till önskad
konsistens. Blanda sen med olja och vinäger,
smaka av med salt och peppar.





TEX MEX KORVISH SVARTPEPPAR

Mjuka tacos med avokadospread och syltad chili.

1-2 pkt	Scan Korvish Svartpeppar, delade
12-16 st	små tortillabröd
100 g	Keso, lätt mosad
4-6 st	rädisor, tunt skivad
	limeklyftor
1 sats	avokadospread, se nedan
1 sats	syltad chili, se nedan

Gör så här:
Värm bröden och stek Korvish utan fett på medelhög värme i en panna. Lägg upp 3-4 tortillas per person, toppa med avokadospread sen Korvish, chili, keso och rädisor, servera med en lime på sidan och eventuellt några kvistar koriander.

Avokadospread

2 st	avokado, skalad och tärnad
1 dl	koriander, hackad
100 g	färskost
1 st	lime, pressad
	salt
	peppar

Gör så här:
Mixa ihop avokado med koriander och färskost, smaka av med limejuice, salt och peppar.

Syltad chili

8 st	chili, skivad
½ dl	ättika
1 dl	socker
1 ½ dl	vatten

Gör så här:
Blanda ihop ättika med socker och vatten, rör om tills sockret löst sig, lägg i den skivade chilin och låt dra i några timmar.





CHILIDOG

Korvish Anchochili med toppingar:
– tofuchili, surkål och syrad silverlök.

1 pkt	Scan Korvish Anchochili
4–5 st	korvbröd
1 sats	surkål – se nedan
1 sats	tofuchili – se nedan
1 sats	syrad silverlök – se nedan

Gör så här:
Stek korven utan fett på medelvärmes och värm på bröden. Lägg korv i bröd och toppa med surkål, tofu och silverlök.

Surkål

150 g	surkål
1 msk	smör
	salt
	svartpeppar

Gör så här:
Stek surkålen krispig i smöret, smaka av med salt och peppar.

Tofuchili

200 g	silkestofu
1–2 msk	srirachachili
	salt

Gör så här:
Mosa tofun lätt med en gaffel, vänd sen runt med chili och smaka av med lite salt.

Syltad silverlök

3 st	silverlök, tunnskivade
1 st	jalapeño, tunt skivad
2 dl	vitvinsvinäger, alt risvinäger
1 dl	socker
	salt

Gör så här:
Blanda vinäger med socker och salt tills det löst upp sig. Lägg i lök och jalapeño, låt dra minst i 1 timme. För en mildare variant - lägg i den skivade jalapeñon innan servering.





Smaken av Sverige

