



## Kryddig vildsvinskorv med dillpicklad gurka

Det finns flera sorters vildsvinskorv att köpa.  
Matcha korven med sallad och dillpicklad gurka.  
Och toppa med din favoritsenap.

ANTAL PORTIONER: 4

### INGREDIENSER

4 vildsvinskorvar  
4 korvbröd  
DILLPICKLAD GURKA:  
1 gurka  
½ tsk salt  
½ dl ättiksprit  
1 dl strösocker  
2 dl vatten  
3 msk hackad dill, färsk eller fryst

### GÖR SÅ HÄR

#### BÖRJA MED GURKAN:

1. Skölj gurkan, skiva den tunt med vass kniv eller mandolin och lägg den i en skål, blanda med salt.
2. Ställ något tungt på gurkskivorna så att det blir press på dem och låt stå i ca 30 minuter.
3. Krama ur gurkskivorna och lägg dem i en burk.
4. Blanda ättiksprit, socker, vatten och dill, rör tills sockret har löst sig.
5. Häll lagen över gurkan i burken och låt stå i cirka 2 timmar.
6. Förvara den sedan i kylan.

Stek eller grilla korven på medelvärme. Lägg ett salladsblad i varje korvbröd. Toppa korven med gurka och senap.

Handla svenst vildsvinskött  
[www.svenskvildsvinskott.se](http://www.svenskvildsvinskott.se)

