

Astas medisterpølse



1 portion [frikadellefars](#) *)

100 g spæk uden svær, gerne røget. Kan undværes.

½ tsk allehånde, stødt

¼ tsk koriander, stødt

¼ tsk ingefær, stødt

¼ tsk muskat, revet

5 meter rensed svinetarm

Renset svinetarm. Hak spækken fint i kødhakker eller foodprocessor. Bland det hele sammen.

Brug et pølsehorn til at fylde tarmen op. Der er mange forskellige slags pølsehorn, og hvis du har et, så fulgte der formodentlig også en brugsvejledning med.

Det er vigtigt ikke at fylde tarmen helt op. Kom omkring det halve i af hvad du tror. Den skal være meget blød og slatten. Farsen vokser meget når den bliver opvarmet og medisteren sprækker.

Brun den på panden og skru ned for varmen. Lad den stege færdig i 10-15 minutter ved svag varme. Du kan også koge den først i svagt simrende vand i 10-15 minutter. Så skal den bare brunes på panden inden servering.

Den er færdig når den indre temperatur er 70-75 °.

*) **Frikadellefars**

500 g hakket svinekød
1 mellemstort løg, finthakket
1-2 dl mælk
2 æg
2 spsk mel
1 suppetern eller 1 spsk hønsepulver, kan undværes
1/2 spsk salt, kun 1 tsk hvis du bruger suppetern
1 drys peber

Kilde: kvalimad.dk, Astas opskrift
20.10.2013