



## Lithells Grillverk

Ett grillverk är när vi gör något lite extra med Lithellskorven. En personlig och fantasifull servering som överraskar. Det ska inte vara avancerat och måste inte bli perfekt. Låt alla skapa sina egna grillverk och njut av matglädjen det sprider runt grillen.

### Korvspettsmenyn

- 1 paket Lithells Klassisk Grillkorv, 960 g
  - 1 paket pommes frites
  - 1-2 färsk grön chili, tunt skivad
  - 2 dl chilimayo
1. Tillaga pommes frites enligt förpackning.
  2. Dela korven i lagom stora bitar.
  3. Trä korv, pommes och chili på åtta spett.
  4. Grilla tills korven är färdig & fått fin färg.
  5. Avsluta med chilimayo direkt på spettet.

### Korvcroissant

- 1 paket Lithells Klassisk Grillkorv, 360 g
  - ½ paket smördeg
  - grönsaker: tex ½ zucchini, ½ knippe sparris, 6 snackspaprika och 4 rödlök
  - 1 ägg till pensling
  - 1 msk vallmofrö
1. Dela grönsakerna i mindre bitar.
  2. Grilla grönsaker och korv till fin yta.
  3. Dela varje korv i tre delar.
  4. Linda smördeg kring korvarna.
  5. Pensla med ägg och strö över vallmofrö.
  6. Trä korv och grönsaker på tre grillspett.
  7. Baka i ugn på 200 grader 5-7 min till smördegen är gyllene.

### Korvwrap

- 1 paket Lithells Hots
  - 4 tunnbröd
  - ketchup och senap
  - 8 dl potatismos
  - 4 msk bostongurka
  - 4 cocktailtomater
1. Grilla korvarna.
  2. Spruta ketchup & senap på tunnbröden.
  3. Vira ihop bröden till strutar, ställ i ett glas så de håller formen.
  4. Splitsa eller klicka i potatismoset.
  5. Tryck ner två korvar i varje strut.
  6. Toppa med bostongurka & cocktailtomat.

### Korvfigur

- 1 paket Lithells Barnens Grillkorv
  - ketchup och senap
  - lite rostad lök
  - lite kokt spaghetti
  - tandpetare
1. Grilla korvarna.
  2. Dela korven i bitar. Varje korvhäst kräver sju korvdelar varav en lite längre till kropp och en lite kortare till huvud.
  3. Bygg en korvhäst, använd tandpetare.
  4. Rita ögon med senap.
  5. Gör man av ketchup och rostad lök.
  6. Fäst spaghetti som svans.