

# ÄLGKORV

1 1/2 kg älgkött, tärnat  
250 g magert fläskkött, tärnat  
750 g späck, tärnat  
3 m kalvtarmar

## Kryddning

1 vitlöksklyfta, finhackad  
1/4 muskotnöt, riven  
3 1/3 msk nitritsalt  
1/2 tsk (knappt) strösocker  
1/2 msk vitpeppar, grovmalen  
1/2 msk svartpeppar, grovmalen  
2 1/2 tsk paprikapulver  
2 1/2 tsk cayennepeppar

Mal köttet och späcket med en relativt grov skiva i köttkvarnen. Blanda i kryddorna. Gör 25–30 cm långa korvar (se recept på korvstoppling s 112). Låt korvarna hänga 8–10 dagar i en temperatur av 10°. Rök dem därefter. Det finns en viss risk att korven blir klibbig när den hänger. Tvätta av det klibbiga med saltvatten före rökningen.