

Blodkorv från Tornedalen

4 liter	blod, nöt eller ren, vispas kraftigt
1,5 liter	vatten
1 flaska	öl, av valfritt slag, vispas i
6 hg	rågmjöl
3 hg	kornmjöl
3 hg	grahamsmjöl, varefter smeten får svälla några timmar

Smaksätt med

5-6	skalade gula lökar, mals tillsammans med
3 hg	ister, och rörs ner i smeten.
3 msk	salt
2 msk	stött kryddpeppar
1 tsk	malen nejlika
1 tsk	mejram

Dessutom behövs

8-10 meter	väl rengjorda fjälster
	vatten
	salt (1 msk till varje liter vatten för kokningen)
	några kryddpepparkorn till kokningen
	snöre, helst bomullssnöre

Smaka av smeten genom att steka en klick i stekpanna eller plättlagg.

Knyt för ena änden av fjälstret.

Fyll lagom mycket från andra änden, med hjälp av ett sk korvhorn, eller exvis tratt modell större.

Krama ner smeten.

Tänk på att varje korv inte ska fyllas till mer än tre fjärdedelar, eftersom smeten sväller vid kokningen.

Lägg ner lämpligt antal korvar.

Korvarna ska sjuda i knappt en timme.