

Lägg ekokorven på grillen





Vilka ekologiska korvar är godast att lägga på grillen? Kloka hems expertpanel grillar och testar sex stycken, tre vegokorvar och tre med kött.

Text och bild KLARA STRANDBERG

Under senare år har bilder på korvstopparkvällar spridits frekvent i sociala medier och i mattidningarnas "göra det själv"-tips. Men för den som varken vill stoppa korven själv eller äta malet kött finns det gott om ekologiska alternativ med få e-ämnen i affärerna.

Kloka hem har valt att testa tre veganska korvar och tre köttkorvar. Fem av sex är märkta med någon form av eko-märkning. Den sjätte, Hot Chörizo från Astrid och aporna, är det inte men vi tog med den korven för att de ekologiska vegokorvar som finns på marknaden inte säljs i vanliga butiker. Det gör dock Astrid och aporna och även om just Hot Chörizo inte är ekomärkt så arbetar bolaget för att göra sortimentet ekologiskt. Den palmolja som använts i produkten är dessutom RSPO-certifierad. Köttkorvarna är svensktillverkade medan de veganska är tillverkade i Tyskland och Storbritannien.

När det gäller utbudet av köttkorv har de färskorvarna – med stockholmsbaserade Taylors and Jones i spetsen – gjort entré i butikerna under de senaste åren. Med de färskorvarna och korvstoppa-trenden har korven fått ett uppsving. Grillkorv ses inte längre som någonting för barnen, utan ätes av alla och vid

alla möjliga tillfällen och sammanhang. Korven har i samma veva gjort sitt återtag på restauranger och numera går det att hitta korv på menyn även hos finare matställen.

Med tanke på att kilopriset för färskorvar är högre än för andra korvar samt att korvarna inte tillretts i förväg borde de smaka bättre än de tillredda alternativen. Av detta att döma uppstod viss förvåning hos testgruppen när det visade sig att "lyxkorven" Merguez från Korvhantverk inte fick högsta betyg. Det tillföll istället Mälarkötts pepperoni, en korv som gick hem både innan och efter den tillagats.

Vegokorvar och korvar med kött i bör inte jämföras med varandra och därför sker bedömningen av dessa parallellt utan inbördes mätning. En sak går dock att säga. När flera av köttkorvarna går att äta för sig själva utan annat tillbehör än en klunk öl, kräver vegokorvarna någonting mer. En sås att doppa dem i, ett bröd och helst av allt både och. Det beror, enligt testpanelens bedömning, på att köttkorvarna har en betydligt högre fetthalt och är därför saftigare och mer smakrika än vegovarianterna. De senare behöver fett i tillbehören för att smaka bra.

Med det sagt är det som har hänt med vegokorven under se-



nare år är minst lika intressant som utvecklingen för köttkorven. Förbi är den tid då sojakorvarna låg undanstopgade i en frysdisk någonstans och här är den tid då de kan breda ut sig ordentligt på en egen hylla i kyldisken tillsammans med övriga vego-alternativ. Numera finns det vegokorvar baserade på tofu såväl som soja- eller veteprotein. Det finns även starkare korvar av chorizo-karaktär, falukorvar och prinskorvar. Vi har testat två vego-korvar baserade på tofu och en baserad på veteprotein, en som är lite starkare, och två mildare varianter.

Testpanelen blev trots det stora utbudet ändå lite besvikna på vego-korvarna och en av deltagarna uttryckte, aningen snopet, efter testrundan: ”Jag föredrar nog ändå majskorven som vi grillade som tillbehör framför vegokorven.”

Vi resonerade lite kring detta och kom fram till att vego-korven har en given plats när det är lite enklare sammanhang utan möjlighet till avancerad matlagning. Till exempel vid en utflykt i skogen, i samband med sportarrangemang eller föreningsaktiviteter. Men när det ska bjudas in till trädgårdsgrillning med vännerna kommer maten troligen uppskattas mer om du satsar på att grilla riktigt goda grönsaker. Kanske en portabellosvamp indränkt i persilje- och vitlöksolja, en majskorv med smoked liquid eller kanske något annat recept från Paul Svenssons nya bok Gilla vegetariskt. ●

Produktnamn	Tofu-griller
Tillverkningsland	Tyskland
Pris/Kg	160 kr/kg
Tillverkare	Lord of tofu
Märkning	Eko: De-ÖKÖ-006-EU-/ Nicht-EU-Landwirtschaft
Utseende	Ett märkligt utseende, får snabbt brända bubblor.
Konsistens	Lite gummigaktig, kompakt
Huvudråvara	Tofu
Tillsatser	Förtjockningsmedel, palmfett
Smak	Har smak av grill, är nötig och rödig.
Övrigt	Bör ätas nygrillad och med ordentligt med sås.
Tillagning	Svårgrillad, lätt att bränna
Inköpsställen	Goodstore





Real Jumbos – mild smoked

Hot Chörizo

Pepperoni

Ekologisk Chorizo

Merguez

Tyskland

Storbritannien

Sverige

Sverige

Sverige

146 kr/kg

127 kr/kg BILLIGAST

249 kr/kg

187,50 kr/kg

279 kr/kg

Viana Veggie Kitchen

Astrid och aporna – 100 procent vego

Mälarchark

Änglamark

Korvhantverk

Eko: De-ÖKÖ-006-EU-/ Nicht-EU-Landwirtschaft

Palmoljan är RSPO-certifierad

Eko: SE-EKO-05-EU/ Icke-EU-jordbruk

Eko: SE-EKO-05-EU/ Icke-EU-jordbruk

Äkta vara: Ä-märket

Fula korvar som inte stämmer överens med bilden på förpackningen.

Fin grilllyta och snygga grillsträck.

Eldig och djup färg, krymper och blir lite rynkig vid grillning.

En klassisk chorizo i tjocklek, testpanelen gillar glansigheten.

Skiljer sig mycket i tjocklek från bilden på förpackning.

Ingen yta, väldigt mjuk, kornig

Bra tuggmotstånd

Saftig

Glansigt och krispit skinn som spricker mellan tänderna.

Torr, skulle må bra av mer fett, för kompakt

Tofu

Veteprotein

Nötkött

Gris- och nötkött

Fårkött

Förtjockningsmedel, palmfett

Förtjockningsmedel, konserveringsmedel, färgämne

Askobinsyra, nirit

Askobinsyra, E250 (natriumfritt)

Inga alls

Smakar väldigt distinkt av tofu, hade kunnat kryddats mer.

Den godaste av vegokorvarna. Är smakrik, med bra sälta och hetta från chilin.

Pepprig och stark, med bra sälta.

Smakar klassiskt grillat, men mer en standard-grillkorv än en chorizo.

Smakar lamm, mild smak med lite sting i på slutet.

Passar bättre i grytor än på grillen.

Väldigt fin till utseendet! Passar bäst med ketchup och senap i bröd.

Mycket uppskattad, god i sig utan mat till. Kan även ätas som ölkorv.

Upplevs mer som en tjock grillkorv än en chorizo, skulle behöva mer chili.

Oförskämt dyr och lever inte riktigt upp till förväntningarna.

Svår att få fin yta.

Lätt att grilla

Lätt att grilla

Lätt att grilla

Längre grilltid, kräver hög temperatur och kan bli torr. Helt klart svårgrillad!

Goodstore

Välsorterade livsmedelsbutiker

Välsorterade livsmedelsbutiker

Välsorterade livsmedelsbutiker

Mathem och utvalda butiker

GODAST AV VEGO-KORVARNA!

DYRAST!