



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kål- och linspanna med kokt potatis, rårörda lingon och persilja

## Snabbpicklad gurka

- Socker 1 msk
  - Vatten 2 msk
  - Ättiksprit (12%) ½ msk
- Snackgurka 1 st

## Stekt kål

- Smör\* ½ msk
- Strimlad vitkål 300 g
- Socker 1 tsk
- Salt ½ tsk

## Linspanna

- Röda linser 1 förp  
Gul lök 1 st
- Smör\* ½ msk
  - Vitlök 1 klyfta
  - Salt 2 krm
- Vispgrädde 1 dl  
● Mjöl 1 ½ dl  
Kinesisk soja 1 förp

## Till servering

- Potatis 400 g  
Rårörda lingon 1 dl  
Kruspersilja 20 g

## Att ha hemma ●

- Ättiksprit (12%), Mjöl, Salt, Smör\*, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Dela stora potatisar för kortare koktid.
2. **Snabbpicklad gurka:** Blanda socker, vatten och ättiksprit i en bunke. Skiva snackgurka tunt (se tips). Lägg ner gurkan i ättiksslagen, låt dra tills servering.
3. **Stekt kål:** Hetta upp smör i en rymlig stekpanna och stek strimlad vitkål, socker och salt på hög värme ca 4 min, tills kålen känns mjuk och fått fin färg. Lägg upp på ett fat och spara stekpannan.
4. **Linspanna:** Häll av och skölj röda linser. Grovhacka gul lök. Hetta upp smör i den använda stekpannan och stek lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt linser, salt och rikligt med nymald svartpeppar, stek ytterligare ca 1 min. Vänd ner den stekta kålen och tillsätt vispgrädde, vatten och kinesisk soja. Låt koka upp. Smaka av med lite salt.
5. Servera kål- och linspanna med kokt potatis, snabbpicklad gurka och rårörda lingon. Toppa med persilja.

**TIPS!** Om du har - använd gärna mandolin för extra tunna skivor!

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ