



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Raggmunk med fräst svamp och krämig kålsallad med lingon

### Raggmunkar

- Ägg 1 st
- Vetemjöl\* ¼ dl
- Mjolk 1½ dl
- Salt ½ tsk
- Potatis 400 g
- Olja 1 tsk

### Kålsallad

- Spetskål 200 g
- Salt 1 krm
- Matyoghurt 150 g
- Rörorda lingon ½ förp

### Fräst svamp

- Champinjoner 200 g
- Rödlök ½ st
- Bladpersilja 20 g
- Smör\* 1 tsk
- Torkad timjan 1 förp
- Citronskal ½ st

### Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Smör\*, Svartpeppar, Vetemjöl\*

1. Värm ugnen till 125°C (varmluft) eller 150°C (vanlig).
2. **Raggmunkar:** Knäck ägg i en bunke. Vispa ner vetemjöl och hälften av mjölken till en slät smet. Blanda ner resterande mjolk och salt. Riv potatisen, krama ur den och blanda ner i smeten direkt.
3. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna och klicka ut små klickar av smeten. Stek i omgångar ca 5 min per sida tills de stelnat och fått fin färg. Lägg de stekta raggmunkarna på en ugnsplåt och sätt in i ugnen, till servering. Spara stekpannan.
4. **Kålsallad:** Strimla spetskål tunt, gärna på mandolin. Lägg i en bunke, tillsätt salt och krama kålen mjuk med händerna. Blanda ner matyoghurt och rörorda lingon (se tips!). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Fräst svamp:** Kvarta champinjoner, strimla rödlök och hacka bladpersilja. Hetta upp smör i den använda stekpannan. Fräs svampen ca 4 min, krydda med torkad timjan, lite salt och nymald svartpeppar. Tillsätt rödlök och fräs ytterligare ca 2 min. Ta från värmen och rör ner persilja.
6. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet över svampen. Skär citronen i klyftor.
7. Toppa raggmunkarna med svampfräs. Servera med kålsallad och citronklyfta.

**TIPS!** Det går lika bra att servera matyoghurten och lingonen separat.

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ