



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
 - Ättikspirit (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 ●

- Ättikspirit (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 ättikspirit 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