



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig färspanna med vitkål, äpple och rårörda lingon

Stekt kål

- Vitkål 300 g
- Socker ½ tsk
- Salt 1 krm

Färs

- Blandfärs 250 g
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm
- Vispgrädde ½ dl
- Vatten 1 dl
- Kinesisk soja 1 tsk

Till servering

- Potatis 400 g
- Rött äpple 1 st
- Rårörda lingon ½ dl

Att ha hemma ●

- Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Stekt kål:** Skär vitkål i mindre bitar. Hetta upp lite smör i en rymlig stekpanna och stek kål, socker och salt på hög värme ca 6 min, tills kålen känns mjuk och fått fin färg. Lägg upp på ett fat och spara stekpannan.
3. **Färs:** Hetta upp lite smör i den använda stekpannan och stek blandfärs och pressad vitlök ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt. Krydda med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
4. Vänd ner den stekta kålen med färsen och tillsätt vispgrädde, vatten och kinesisk soja. Låt puttra på låg värme tills servering. Smaka av med lite salt.
5. Tärna rött äpple smått. Servera vitkålsfärsen med potatis och en klick rårörda lingon. Toppa med äpple.