



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kål- og linsepande med linsyltet agurk, kogte kartofler og tyttebær

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 spsk hvidvinseddike
1 stk skoleagurk
1 pose røde linser
125 g snittet spidskål
1 stk løg
1 fed hvidløg
1½ dl piskefløde
½ spsk sojasauce
1 pose tyttebærsyltetøj
½ pk kruspersille

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
sukker ^b
smør ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Linsyltet agurk:** Bland vineddike, 1 spsk sukker og 2 spsk vand i en skål. Skær agurk i meget tynde skiver, gerne på et mandolinjern. Læg dem i eddikelagen og lad dem trække til de skal serveres.
- 3. Linser:** Kog linserne som anvist på posen. Dræn dem og lad dem dryppe af i en sigte.
- 4. Stegt kål:** Varm en rummelig stegepande op og smelt 1 spsk smør. Steg spidskål, ½ tsk sukker og lidt salt ved høj varme ca. 4 min. til kålen er blød og har fået lidt farve. Læg kålen på et fad og gem stegepanden.
- 5. Kål- og linsepande:** Pil løg og hak det groft. Smelt ½ spsk smør mere i panden og steg løg og presset hvidløg ca. 2 min. Tilsæt kogte linser, lidt salt og rigeligt friskkværnet sort peber. Steg videre ca. 1 min. Vend den stegte kål i og tilsæt fløde, soja og ½ dl vand. Lad det koge op og smag til med lidt salt.
- 6. Servering:** Skyl og hak persille. Servér kål- og linsepanden med kogte kartofler, linsyltede agurker og tyttebær. Top retten med persille.