



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Raggmunk med lingon-coleslaw och kruspersilja

Raggmunk

Ägg 2 st
 Potatis 400 g
 🏠 Vetemjöl 1 dl
 🏠 Mjolk 2 dl
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Smör 25 g
 🏠 Bakplåtspapper 1 st

Lingon-coleslaw

Vitkål 300 g
 Cottage cheese 1 förp
 Rårörda lingon ¼ dl
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Kruspersilja 20 g
 Rårörda lingon ¼ dl

1. Värm ugnen till 125°C (varmluft) eller 150°C (vanlig). Ställ in en plåt med bakplåtspapper mitt i ugnen.
2. Raggmunk: Vispa ihop vetemjöl och hälften av mjölken till en slät smet i en stor bunke. Vispa ner resten av mjölken, ägg och salt.
3. Grov riv potatis. Krama ur vätskan. Vänd ner potatisen i äggsmeten.
4. Hetta upp rikligt med smör i en stekpanna och klicka ut ca 2 dl av potatissmeten i pannen (se tips!). Smeten ska räckta till 4 raggmunkar. Stek i omgångar, 1-2 min per sida, tills de fått fin färg. Lägg de stekta raggmunkarna i ugnen och varmhåll fram till servering.
5. Lingon-coleslaw: Strimla vitkål tunt, gärna med mandolin eller osthyvel. Krama mjuk. Blanda ihop cottage cheese med lingonsylt i en skål och vänd ner kålen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Finhacka kruspersilja. Servera raggmunk med lingon-coleslaw och en klick lingonsylt. Toppa med persilja!

TIPS! Använd två stekpannor för kortare tillagningstid!