



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Vitkålsfärs i gräddsås med äpple och rårörda lingon

### Stekt kål

Vitkål 300 g

🏠 Smör

🏠 Socker ½ tsk

🏠 Salt 1 krm

### Färs

Blandfärs 250 g

Vitlök 1 klyfta

Vispgräddde ½ dl

Kinesisk soja 1 tsk

🏠 Smör

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Vatten 1 dl

### Till servering

Basmatiris 125 g

Rött äpple 1 st

Rårörda lingon ½ dl

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

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 vispgräddde, vatten och kinesisk soja. Låt puttra på låg värme tills servering. Smaka av med lite salt.

5. Tärna rött äpple smått. Servera vitkålsfärsen med basmatiris och en klick rårörda lingon. Toppa med äpple.