



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min

👤 2 PORTIONER

ca-al49

# Raggmunk med lingon-coleslaw och kruspersilja

## Raggmunk

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

## Lingon-coleslaw

- Vitkål 300 g
- Cottage cheese 1 förp
- Rårörda lingon 50 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Tillbehör

- Kruspersilja 20 g
- Rårörda lingon 50 g

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 pannan (se tips!). Smeten ska räckta till 4 raggmunkar. Stek i omgångar, ca 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 rårörda lingon i en skål och vänd ner kålen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Tillbehör:** Finhacka kruspersilja. Servera raggmunk med lingon-coleslaw och en klick rårörda lingon. Toppa med persilja.

**TIPS!** Använd två stekpannor för kortare tillagningstid!