



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kål- och linspanna med kokt potatis, rårörda lingon och kruspersilja

Snabbpicklad gurka

Snackgurka 1 st

🏠 Socker 1 msk

🏠 Vatten 2 msk

🏠 Ättiksprit (12%) ½ msk

Stekt kål

Strimlad vitkål 250 g

🏠 Smör ½ msk

🏠 Socker 1 tsk

🏠 Salt ½ tsk

Linspanna

Röda linser 1 förp

Gul lök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Vispgrädde 1 dl

Kinesisk soja 1 ½ tsk

🏠 Smör ½ msk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Vatten 1 ½ dl

Till servering

Potatis 400 g

Rårörda lingon 1 dl

Kruspersilja 20 g

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Snabbpicklad gurka:** Blanda socker, vatten och ättiksprit i en bunke. Skiva snackgurka tunt (se tips). Lägg ner gurkan i ättiksslagen, låt dra tills servering.

3. **Stekt kål:** Hetta upp smör i en rymlig stekpanna och stek strimlad vitkål, socker och salt på hög värme ca 4 min, tills kålen känns mjuk och fått fin färg. Lägg upp på ett fat och spara stekpannan.

4. **Linspanna:** Häll av och skölj röda linser. Grovhacka gul lök. Hetta upp smör i den använda stekpannan och stek lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt linser, salt och rikligt med nymald svartpeppar, stek ytterligare ca 1 min. Vänd ner den stekta kålen och tillsätt vispgrädde, vatten och kinesisk soja. Låt koka upp. Smaka av med lite salt.

5. Servera kål- och linspanna med kokt potatis, snabbpicklad gurka och rårörda lingon. Toppa med kruspersilja.