



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
- Vispgräddes 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. Dela stora potatisar för kortare koktid.
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 vispgräddes, 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.

TIPS! Om du har - använd gärna mandolin för extra tunna skivor!