



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Raggmunk med bacon, lingon och spetskålssallad

Raggmunk

- Mjök 2 dl
- Ägg 2 st
- Potatis 400 g
- 🏠 Vetemjöl 1 dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Smör

Äpple- och spetskålssallad

- Spetskål 1 st
- Rödlök 1 st
- Rött äpple 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Rödvinvinäger
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Bacon

- Bacon 1 förp

Till servering

- Rårörda lingon 1 förp

1. Värm ugnen till 125°C (varmluft) eller 150°C (vanlig). Ställ in en plåt med bakplåtspapper i mitten av 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. Grovriv potatis. Krama ur vätskan. Vänd ner potatisen i äggsmeten.
3. Hetta upp rikligt med smör i en stekpanna och klicka ut ca 1 1/2 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 på plåten i ugnen och varmhåll fram till servering.
4. **Äpple- och spetskålssallad:** Strimla spetskål tunt. Skiva rödlök tunt. Tärna rött äpple. Blanda allt i en salladsskål med lite olivolja, rödvinvinäger, salt och nymald svartpeppar.
5. **Bacon:** Stek bacon i den använda stekpannan ca 4 min, tills den är knaprig. Låt rinna av på lite hushållspapper till servering.
6. Servera raggmunk med krispigt bacon, rårörda lingon och äpple- och spetskålssallad.

TIPS! Använd gärna två stekpannor för kortare tillagningstid!