FLÄSK

Raggmunk med fläsk

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Om det står raggmunk med fläsk på menyn på ett lunchhak så tar jag nästan alltid det. Helst med rårörda lingon.

Potatisen är en härlig sak som kan ätas på många olika sätt. Raggmunk är enligt mig ett av dem bästa. Men fläsket hade mer sälta förr. Fläsket hade mer svålkappa förr. Fläsket hade mer smak förr. Så det så.

INGREDIENSER

600 g skivat rimmat sidfläsk
smör till stekning

Raggmunk

800 g fast potatis
2 dl vetemjöl
1 tsk salt
4 dl mjök
1 st ägg

Rårörda lingon

5 dl lingon
2 dl strösocker

GÖR SÅ HÄR

1. Stek fläsket i en stekpanna och låt sedan stå på låg värme. Spara flottet till stekningen av raggmunkarna.Skala potatisen.
2. Vispa ihop mjöl, salt och lite av mjölken till en jämn smet i en bunke. Vispa ner resten av mjölken samt ägget. Riv potatisen grovt direkt ner i äggsmeten och rör om.
3. Fräs lite smör i stekpannan med fläskflottet och klicka i lite smet. Beräkna cirka 1/2 dl smet per raggmunk. Bred ut varje raggmunk med en stekspade och stek dem på medelvärme någon minut på varje sida så att de blir gyllenbruna.
4. Rårörda lingon: Lägg lingonen i vatten och ta bort skräpet som flyter upp. Lägg dem i en skål och tillsätt sockret. Rör tills bären är mosiga och sockret lösts. Sylten håller ett par veckor i kylen.
5. Servera raggmunkarna med fläsket och de rårörda lingonen.