



KÖTT

Blodpuddingpanna

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Mattias "Fredagskocken" Larsson har satt en twist på några av våra mest omtyckta vardagsrätter. Vänligt för plånboken och snabblagat! Till blodpuddingen serveras baconstekta kaŕl, picklad rödlok och en klick keso.

Recept: Mattias LarssonFoto: Lithells



INGREDIENSER

700 g blodpudding
250 g vitkål
150 g skivat bacon
100 g keso
60 g avhållad picklad rödlok
smör + salt

GÖR SÅ HÄR

1

Ska?r vitka?len i bitar. Strimla baconet. Va?rm en stekpanna till medelho?g temperatur. Stek baconet ett par minuter, tillsa?tt da?refter ka?len. Stek ytterligare i 2-3 minuter tills ka?len a?r al dente. Smaka av med salt.

2

Ta?rna blodpuddingen och stek i smo?r na?gra minuter till en fin yta.

3

Servering:La?gg blodpuddingen pa? 4 tallrikar och servera med baconka?l, keso och picklad ro?dlo?k.