

## Inspiration: Ljummen surkålssallad med äpple och rökt sidfläsk

Importören Nigab bjuder här på lite inspiration i form av Ljummen surkålssallad med äpple och rökt sidfläsk



*Ljummen surkål*

**Tillagningstid: 15 min**

**(Antal personer: 4-6)**

Ingredienser

1 msk smör

100 gr rökt sidfläsk skuret i strimlor

2 st röda äpplen, urkärnade, halverade och skurna i skivor

500 gr surkål - häll av vätskan genom en sil

20 gr persilja, plockad och finhackad

salt och ny mald svartpeppar

**Tillagning**

1. Hetta upp en stekpanna på hög temperatur, lägg i smör.
2. Stek sidfläsk till det får ordentligt med färg, lägg i äppleskivorna, rör om och låt gå några minuter.
3. Sänk temperaturen till medelvärme, fördela surkålen och persiljan i pannan och låt gå under omrörning några

minuter tills surkålen blivit ljummen.

4. Salta och peppra efter smak.

**Tipset**

Servera till en god korv t.ex. Nürnberger wurst eller hjortkorv.

**Vintipset:**

Turckheim Pinot Gris Réserve 2018

Nr 2119, 105 kr

*Av Smak i Bild.*

*Recept av Fredrik Sidoli och foto © Per Erik Berglund.*