

ATRIA

Blodpudding med potatis & rotfruktspytt och frisk coleslaw

Ingredienser för 10 personer

Ingredienser

800 g LITHELLS GEAS, BLODPUDDING, FÖRSTEKT, SKIVAD
(Art.nr: 309103)

Potatis och rotfruktspytt

1 kg Potatis, skalad, tärnad
750 g Kålrot, skalad, tärnad
750 g Palsternacka, skalad, tärnad
300 g Purjolök, skuren
0,5 dl Matolja
Salt och peppar

Coleslaw

500 g Vitkål
250 g Morot, skalad
100 g DAGENS RÄTT GRÖNT, ANANAS, BITAR (Art.nr: 1935)
200 g GOURMET SERVICE, MAJONNÄS ÄKTA (Art.nr: 37805)
1 dl Matlagningsyoghurt fett 8%
Salt och peppar

Näringsvärde per portion

Energi (kJ)	2333 kJ
Energi (kcal)	562 kcal
Fett	28 g
Kolhydrater	59 g
Protein	12 g



Gör så här

Stek potatis, kålrot, palsternacka gyllenbrunt. Tillsätt purjolök och stek ytterligare 3 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Strimla vitkål och morot fint och lägg i en bunke. Salta och låt stå en stund.

Krama ur vätskan och tillsätt ananas, majonnäs och matlagningsyoghurt.

Smaka av med salt och peppar.

Stek blodpuddingen och servera med potatis och rotfruktspytt och coleslaw.