

ATRIA

Blodpudding med stekt bacon, äpple och lök, samt bakad palsternacka och rårörda lingon

Ingredienser för 10 personer

Ingredienser

1 kg GEAS, BLODPUDDING, SKIVAD (Art.nr: 309104)
300 g LITHELLS, RESTAURANGBACON, SKIVAT, LÄTTSTEKT, SE (Art.nr: 368013)
3 st Äpple, klyftor
300 g Rödlök, skalad, klyftad
1 kg Palsternacka, skalad, delad
1 kg Potatis, borstad, klyftor
0,5 dl Olivolja
50 g Smör
Salt

Till servering

Rårörda lingon

Näringsvärde per portion

Energi (kJ)	2408 kJ
Energi (kcal)	576 kcal
Fett	29 g
Kolhydrater	58 g
Protein	16 g



Gör så här

Lägg potatis och palsternacka i ugnform, salta och ringla olivolja över. Ugnsbaka i ca 30 min. på 200° C tills de har en fin rostad yta. Stek äpplena och rödlöken i smör på medelhög temperatur tills de är r. Tillaga blodpudding och bacon enligt anvisning på förpackning. Servera med rårörda lingon.