

Förrätt: En gammal klassiker"

9 portioner

Ingredienser:

500 g blodpudding "Siljans chark"

5 paket bacon à 140 g

3 stora rödlökar

3 stora äpplen

1 dl lingonsylt

1 knippe bladsallad

1 tsk salt

2 krm svartpeppar

3 tsk ingefära

Tillagning:

Blodpuddingen styckas i kuber à 7-8 cm

Krydda med ingefära, svartpeppar och salt

Bryn eller stek blodpudding-bitarna lätt

Bacon delas, knapersteks och kryddas med svartpeppar (och ev salt)

Rödlöken skärs i 2-3 mm skivor och steks eller brynes lätt

Äpplen skalas och skärs i kuber om 7-8 mm. Brynes eller steks lätt.

Värm tallrikarna till 70 grader. Skölj salladen och lägg den först på tallriken. Sedan följer de iordningställda blodpuddingbitarna, baconskivorna, rödlöken, äpplena och lingonsylten.