



## RAGGMUNK OCH FLÄSK

### RECEPT

Raggmunk och fläsk.

Per person:

4 skivor fläsk  
2 st raggmunkar  
1 knippe persilja  
½ dl lingonsylt

Så här gör du:

1. Stek på fläsket i panna.
2. Värm raggmunkarna i ugn på 180 grader i 8 minuter.
3. Garnera med persilja och servera med lingonsylt.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône, artikelnummer 5461.  
Mouton Cadet Vintage Edition, artikelnummer 70506.