



Pyttipanna

Pytt i Panna (spreek de *y* uit als een lange *u*) betekent 'kleine dingen in de pan' in het Zweeds, omdat mensen traditioneel hun etensrestjes in één pan opbakten tot een nieuw gerecht. In de volksmond wordt het vaak *Pytt* genoemd.

Traditioneel wordt de *Pytt* geserveerd met gepekelde rode bietjes en een gebakken ei.

De ingrediënten bestaan altijd uit aardappel, ui en stukjes vlees, eventueel aangevuld met groenten.



Ingrediënten (10-12 personen):

- 3 kg Aardappelen
- 6 Uien
- 500 gr Spekblokjes
- 1 Cervelaatworst
- 1 Courgette
- 2 Paprika's
- Rozemarijn

We serveren de *Pytt* met een gebakken ei, tomatenketchup en mosterd.

Bereiding:

- Snijd alle ingrediënten in blokjes van 1 centimeter.
- Zorg dat de pan warm is en bak de spekblokjes in een beetje olie totdat ze gaar zijn.
- Voeg dan de ui, blokjes aardappel, courgette, paprika en cervelaatworst toe.
- Voeg naar smaak peper, zout en rozemarijn toe. Let op, de spek is al zout!
- Bak het mengsel gaar terwijl je regelmatig roert.
- Als de aardappel bijna gaar is, bak je in een koekenpan voor iedereen een eitje.

Smaklig måltid!

Smakelijk eten!

