

Zweedse Pytt i Panna (klein in de pan)

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100	15	6-8 pers
Hoeveelheid			
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 7,5 kg aardappelblokjes uit de diepvries• 2,5 kg Gerookt spek• 2 kg Ham plakken 1 cm dik• 6 rookworsten• 1 kg Salami aan een stuk• 2 kg uien• boter• olie• 1 potje peterselie• zout en peper	<ul style="list-style-type: none">• 450 gr• 500 gr• 2 liter• 200 gr• 2 dl	<ul style="list-style-type: none">• 750 gr• 250 gr• 200 gr• 125 gr• 100 gr• 2 ui• Boter• Olie• 1 el

Bereiding

Smelt wat boter en olie in een grote braadpan. Aardappelblokjes hierin bakken tot ze bruin en knapperig zijn. Haal ze uit de pan en zet ze opzij om af te druipen op keukenpapier. Braad nu de uien in de pan tot ze glazig zijn, maar niet bruin. Snij al het vlees in blokjes Voeg dan het vlees en de ham toe en verhoog de hitte een beetje. Braad het geheel 10 min. Schud de pan voortdurend zodat de vleesblokjes aan alle kanten bruin worden. Doe de aardappelblokjes er weer bij en laat alles sudderen totdat de aardappels weer goed heet zijn. Bestrooi de Pytt i Panne met peterselie en voeg zout en peper naar smaak toe.

Groenten toevoegen (Wortel- Doperwtten, Bietensalade)