



KÖTT

Kålpudding

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Underbara klassiker! Receptet räcker till en långpanna eller 2 ugnsfasta formar.

Foto: www.cedell.se



INGREDIENSER

1,5 kg vitkål
50 g smör
1 kg blandfärs
3 dl grädde
2 st ägg
250 g avrunnen keso
3 msk finhackad gul lök
1 tsk örtsalt
1 krm vitpeppar
1 msk buljongpulver el en skvätt fond av grönsak el kyckling
5 dl vatten
3 dl spad från kålpuddingen
4 dl grädde

- 1 msk soja
- 1 nypa salt
- 1 nypa svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175-200 grader. Börja med att blanda köttfärs, grädde, ägg och keso i en stor bunke. Tillsätt löken, örtsalt och vitpeppar.
- 2** Stek den strimlade vitkålen i smör i en stor stekpanna. Den ska vara mjuk och få fin färg.
- 3** Blanda ihop färssmet och den stekta kålen. Bred ut i en ugnsfast form.
- 4** Koka upp vatten och blanda ut buljongpulvret. Häll buljongen över kålpuddingen. Det ser ut som om puddingen flyter i buljong, men lugn, det kokar in. Grädda i 175-200 grader i ca 45 minuter.
När puddingen gått i ca 30 minuter tar du ur 3 dl av buljongen från puddingen (ställ sedan in puddingen ytterligare ca 15-20 minuter) och koka ihop buljongen med grädden, reducera till ungefär hälften och krydda med salt, peppar och soja.