



KÖTT

Kålpudding

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Kålpudding är husmanskost när den är som bäst!

INGREDIENSER

600 g vitkål

1 msk sirap

1 msk tamarisoja

2 msk smör

1 dl vatten

Fyllning

0.5 dl rundkornigt ris

2 dl mjölk

200 g nötfärs

200 g fläskfärs

1 st ägg

1 tsk salt

2 krm nymalen vitpeppar



1 knivsudd kryddpeppar
2 dl gräddmjölk

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 200°C.
- 2** Tärna vitkålen och bryn den väl i smör i en stekpanna under omrörning. Ringla över sirap och soja och späd med lite vatten. Lägg på lock och låt kålen koka upp tills den är mjuk, ca 5 minuter. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Ta upp kålen, lägg den i en sil och låt den rinna av. Spara spadet.
- 4** Koka riset mjukt i mjölken , ca 20 minuter, och låt det svalna.
- 5** Blanda färsen med ägg och salt. Tillsätt ris, kryddor och gräddmjölk och rör ihop. Späd eventuellt med kålspadet - färsen ska vara ganska lös.
- 6** Varva färs och kål i en smord ugnform, avsluta med kål, och grädda kålpuddingen i ca 45 minuter.
- 7** Servera med lingonsylt och kokt potatis.