



GENERELL

Farfars kålpudding

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **90 min** Portioner: **4-6**



En husmanklassiker som är lika uppskattad till middag som till matlådan dagen efter.



INGREDIENSER

1 huvud vitkål eller spetskål
salt till vattnet
50 g smör
3 msk soja
3 msk sirap
800 g nötfärs alt bland-/veg-/kycklingfärs
ca 500 g risgrynsgröt
2 msk kalvfond alt grönsaks-/kycklingfond 1 knapp tsk salt
knappt 0,5 tsk salt
2 st ägg
1 dl grädde
svartpeppar efter smak
ev 1 st morot, strimlad
hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225°C.
- 2** Strimla vitkålen (och ev. en morot, mest för utseendet) och koka i saltat vatten i 5 minuter.
- 3** Häll av vattnet och blanda kålen med smör, soja och sirap.
- 4** Blanda färs med resten av ingredienserna. Smörj en form och lägg hälften av kålen i botten, sen all färs och sist resten av kålen.
- 5** Sätt in formen mitt i ugnen och sänk värmen till 200°C och låt den stå i ca 45 minuter-1 timme, beroende på vilken form du har.
Ta ut kålpuddingen och låt den vila i 10-20 minuter.
Servera med gräddsås eller skyn från kålpuddingen och potatis, lingon och hackad persilja.