KÖTT

Kålpudding

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **90 min** Portioner: **8-10**

Kålpudding en är en riktigt god och lättlagad husmansklassiker som uppskattas av de flesta.

Här är det en pudding med mycket smak och god sirapssötma. Jag säger det igen, superenkelt att laga och vi lagar för ett kompani när vi ändå är igång, bara att frysa in det som blir över och ta fram till luncher eller fler härliga kålpuddingsmiddagar.

INGREDIENSER

90

1.5 kilo blandfärs
4 teskedar salt
1 styck normalstor gul riven lök
1 tesked finmald kryddpeppar
2 teskedar grovmald vitpeppar
2 kryddmått finriven muskotnöt
2 kilo hackad vitkål
75 gram smör
2 deciliter ljus sirap
4 portioner kokt långkorningt ris utan salt
2 deciliter kallt vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250 grader.
Koka riset.
Stek vitkålen i smöret på ganska hög värme med sirap och 1 tesked salt i cirka 20 minuter med omrörning.
Blanda köttfärsen med resterande salt, riven lök, vatten, alla kryddor och blanda väl, gärna med händerna.
Blanda sedan ner även riset och hälften av den stekta vitkålen, blanda ordentligt.

2. Lägg köttfärsblandningen i en lämplig ugnsform och lägg på resterande vitkål.
Låt gå i ugnen i minst 50 minuter.
När puddingen fått den färgen du tycker är lagom så täck med ugnsfolie eller liknande.

Servera med gräddsås, kokt potatis och lingonsylt.