KÖTT

Kålpudding

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

60

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 ugnsform, avsluta med kål, och grädda kålpuddingen i ca 45 minuter.
7. Servera med lingonsylt och kokt potatis.