

inköpslistan.se

Av: feedtheDOG

- 8 port
- Nötkött, Huvudrätt, Fest

KÅLPUDDING

Ingredienser

2 huvud vitkål *(Sommarkål 2kg)*
3 st lök, gul *(Vårlök(med blasten))*
2 msk rapsolja
100 g smör
1,5 tsk salt
1,5 krm svartpeppar
1,5 krm vitpeppar
1/2 dl sirap, mörk
1 tärning buljong, ox
1 kg nötfärs
2 dl mjölk, standard
1 dl grädde, visp
1 dl ströbröd
1 msk soja
1 st ägg

Gör så här

Bryn kålen i smör och olja, cm-stora bitar,(försiktigt) i en stor gryta. Häll i sirapen. Ställ av grytan från spisen.Bryn finhackad lök försiktigt. Koka upp buljongtärningen i 2 dl vatten. Häll i mjölken och grädden, ströbrödet. Blanda med färs, lök, soya, ägg. Till en lös smet. Varva kål färs och kål överst i en smörad form. Serveras gärna med färskpotatis gräddsås, lingon
200 grader 45min