



- 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