

inköpslistan.se

Av: Anna

4 port

Grönsaker, Huvudrätt

VEGETARISK KÅLPUDDING

Ingredienser

1/2 kg vitkål
1,5 msk matolja
1 dl hasselnötter
1 st lök, gul
1 tsk curry
1 dl linser, röda
4 dl buljong, grönsak *(stark)*

Gör så här

Strimla kålen och fräs den mjuk i hälften av fettet på svag värme ½ minut.

Hacka nötterna grovt.

Skala och hacka löken.

Tillsätt resten av fettet och fräs löken tillsammans med curry på svag värme.

Lägg sedan i de rensade och sköljda linserna och häll på drygt hälften av buljongen.

Låt fräset sjuda under lock 5 minuter.

Varva kål och lökfräs i en ugnssäker form.

Börja och sluta med ett lager kål.

Häll på resten av buljongen.

Grädda puddingen längst ner i ugnen i 175 grader i ca 20 min.

Strö över de hackade nötterna när ca 5 minuter återstår av gräddningstiden.