



Kålpudding

Portioner: 6 – 8 / Ugnstemperatur 175°C

Ingredienser

- 1000 gr nötfärs
- 1,5 kg vitkål
- 1 tärning svampbuljong
- 4 msk ljus sirap
- 2 ½ dl grädde
- salt och peppar

Gör så här

1. Hacka ner vitkålen i lagom stora bitar och bryn den gyllenbrun i ca: 2-4 msk smör. Rör ner sirapen och låt svalna.
2. Blanda ut buljong tärningen i grädden och blanda med nötfärsen. Salta och peppra efter smak.
3. Lägg hälften av kålen i botten av en ugnssäker form och bred över färsen, täck med resten av kålen, eller blanda färs och kål. Grädda i mitten av ugnen ca: 30 min

Servera med kokt potatis, gräddsås och lingonsylt