



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kålpudding med lingongräddsås och inlagd gurka

Till servering

Potatis 400 g
Rårörda lingon ½ förp

Vitkål

Vitkål 300 g
● Salt 2 krm
● Socker 2 krm

Kålpudding

Ströbröd ½ förp
● Ägg 1 st
● Mjolk* ½ dl
Blandfärs 250 g
● Salt ½ tsk
Flytande honung 1 förp

Inlagd gurka

● Socker 1 msk
● Vatten 2 msk
● Ättikspirit (12%) ½ msk
Snackgurka 1 st

Lingongräddsås

● Smör 2 tsk
● Vetemjöl 2 tsk
● Vatten 1 dl
● Mjolk* ½ dl
Vispgrädd ½ dl
Oxbuljong 1 förp
Kinesisk soja 1 tsk
Rårörda lingon ½ förp

Att ha hemma ●

Ägg, Ättikspirit (12%),
Mjolk*, Salt, Smör,
Smör*, Socker,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl

1. Värm ugnen till 215°C (varmluft) eller 240°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Vitkål:** Skär bort roten från vitkål. Strimla sedan vitkålen. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek strimlad vitkål ca 3 min, eller tills den börjar bli mjuk. Krydda med salt och socker.
4. **Färs till kålpuddingen:** Blanda ströbröd, ägg och mjolk i en bunke. Blanda ner blandfärs, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Kålpudding:** Fördela färsen i botten på en liten ugnform. Lägg den stekta kålen på färsen. Ringla över flytande honung. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min.
6. **Inlagd gurka:** Blanda socker, vatten och ättikspirit i en skål. Blanda så att sockret löser sig. Skär snackgurka i tunna skivor (gärna på mandolin) och blanda ner i bunken. Ställ åt sidan till servering.
7. **Lingongräddsås:** Smält smör i en liten kastrull. Blanda ner vetemjöl. Vispa ner vatten, mjolk och vispgrädd. Tillsätt oxbuljong och kinesisk soja. Låt sjuda ca 5 min. Smaka av såsen med salt och nymald svartpeppar. Vänd ner rårörda lingon.
8. Servera kålpudding med lingongräddsås, kokt potatis, inlagd gurka och resten av de rårörda lingonen.