



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  
● Mjök\* 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  
● Mjök\* ½ dl  
Vispgräde ½ dl  
Oxbuljong 1 förp  
Kinesisk soja 1 tsk  
Rårörda lingon ½ förp

## Att ha hemma ●

Ägg, Ättikspirit (12%), Mjök\*, 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 mjök 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, mjök och vispgräde. 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.