

Kålpudding

4 portioner

700 g vitkål

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

1 msk ljus sirap

800 g blandfärs

1 gul lök

1 ägg

2 dl vispgrädde

2 msk japansk soja

2 msk kalvfond

0,5 tsk malen kryddpeppar

1 tsk salt

0,5 tsk svartpeppar

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Skär kålen i tärningar, ca 2 x 2 cm.

Fräs kålen mjuk i omgångar. Krydda med salt och peppar. Tillsätt sirapen.

Hacka löken och fräs mjuk.

Blanda färs, lök, ägg, soja, grädde, kalvfond, kryddpeppar, salt och svartpeppar.

Tillsätt 1/3 del av kålen i färsen och blanda.

Lägg 1/3 del av resterande kål i botten i en smord ugnssäker form.

Lägg på färsen och täck med kålen som är kvar.

Grädda i mitten av ugnen ca 40 minuter.