



Kålpudding till vardags

Ingredienser 4 personer

1 st	vitkål, klyfta
	smör till stekning
1 dl	vatten
2 msk	sirap
500 g	blandfärs
0,5 st	gul lök, hackad
600 g	kokt kall potatis
1 st	ägg
1 dl	mjök
1,5 tsk	salt
2 krm	nymalen vitpeppar
3 dl	vatten
1 msk	kalvfond

Till servering:

rårörda lingon

Tillagning

I stekpannan kan man snabbt göra en god kålpudding. Maträtter där man lagar allt i samma form är alltid praktiska – den här kålpuddingen innehåller både köttfärs, kokt potatis och kål.

1. Strimla vitkålen tunt med osthyvel. Fräs den några minuter i smör. Häll på vatten och sirap och låt det koka in så att kålen blir mjuk. Lägg över kålen i en bunke.
2. Blanda färs, lök, skalad grovhackad potatis, ägg, mjök och kryddor.
3. Hetta upp smör i en stor stekpanna. Lägg i färsen och platta ut den till en stor och tunn kaka. Stek köttfärsen några minuter tills den nästan är genomstekt.
4. Häll på fonden och lägg kålen över köttfärsen. Lägg på ett lock och stek cirka 5 minuter.