



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kålpudding med gräddsås, inlagd gurka och rårörda lingon

Inlagd gurka

Socker 1½ msk
Ättiksprit (12%) 1 msk
Vatten 3 msk
Gurka 1 st

Fänkålsstekt kål

Vitkål 300 g
Fänkålsfrö 2 tsk
Smör
Flytande honung ½ msk
Salt 2 krm

Kålpudding

Bananschalottenlök 1 st
Ströbröd ¼ dl
Mjolk ½ dl
Nötfärs 250 g
Ägg 1 st
Salt ½ tsk
Svartpeppar
Vatten 1½ dl
Flytande honung ½ msk

Gräddsås

Vispgräde ½ dl
Majsstärkelse 1 tsk
Kinesisk soja 1 tsk
Salt
Svartpeppar

Till servering

Potatis 400 g
Rårörda lingon

- Värm ugnen till 215°C (varmluft) eller 230°C (vanlig).
- Inlagd gurka:** Blanda socker, ättiksprit och vatten i en skål. Blanda så att sockret löser sig. Skär gurka i tunna skivor (gärna på mandolin) och blanda ner i bunken. Ställ åt sidan till servering.
- Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
- Fänkålsstekt kål:** Skär vitkål i mindre bitar. Mortla sönder fänkålsfrö. Stek kålen i en stekpanna med lite smör. Krydda med honung, salt och fänkål. Låt steka tills kålen känns mjuk, ca 5 min.
- Färs till kålpuddingen:** Finhacka bananschalottenlök. Blanda ströbröd och mjolk i en bunke. Blanda ner lök, nötfärs, ägg, salt och lite nymald svartpeppar.
- Kålpudding:** Fördela hälften av färsen i botten på en smord liten ugnform. Lägg hälften av den stekta kålen på färsen. Lägg ut resten av färsen och toppa sedan med resten av kålen. Häll på vatten. Ringla över flytande honung. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min. Ta ut från ugnen och häll försiktigt över all vätska som bildats i formen till en liten kastrull. Ställ tillbaka formen i ugnen och tillaga kålpuddingen ytterligare 5 min.
- Gräddsås:** Koka ihop vätskan från kålpuddingen, gräde och kinesisk soja i kastrullen. Blanda majsstärkelse med lika delar kallt vatten i en liten skål. Vispa försiktigt ner blandningen i såsen. Smaka av såsen med salt och svartpeppar.
- Servera kålpudding med gräddsås, kokt potatis, rårörda lingon och inlagd gurka.