



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Vegetarisk kålpudding med pannoumi, pressgurka och lingon

## Kål

- Vitkål 300 g
- 🏠 Smör
- 🏠 Socker ½ msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

## Ostfärs

- Pannoumi 1 förp
- Gul lök 1 st
- Vispgrädde ½ dl
- Torkad timjan ½ tsk
- Majsstärkelse ½ msk
- 🏠 Smör
- 🏠 Mjölks 1 dl
- 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

## Pressgurka

- Gurka 1 st
- Bladpersilja 10 g
- 🏠 Socker 2 msk
- 🏠 Ättiksprit (12%) 2 msk
- 🏠 Vatten 1 dl

## Till servering

- Potatis 400 g
- Rårörda lingon 1 dl
- Bladpersilja 10 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Kål:** Strimla vitkål. Hetta upp lite smör i en rymlig stekpanna och stek kålen tills den blivit mjuk ca 5 min. Tillsätt socker och fräs ytterligare ca 2 min eller tills kålen fått fin färg. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg upp på ett fat och spara stekpannan.
3. **Ostfärs:** Grovriv pannoumi och hacka gul lök. Hetta upp lite smör i den använda stekpannan och stek gul lök ca 2 min. Tillsätt den rivna osten och stek ytterligare ca 1 min under omrörning. Lägg upp i en bunke.
4. Blanda vispgrädde, mjölk, torkad timjan, smulad kycklingbuljong och majsstärkelse i en skål. Tillsätt 1/3 del av den stekta kålen och gräddblandningen i bunken med ostfärsen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Kålpudding:** Lägg hälften av den resterande kålen i botten på en ugnform, lägg på oströran och toppa med resterande kål. Grädda i mitten av ugnen ca 25 min tills den är fast, genomvarm och har fått fin färg. Låt sedan vila några minuter innan servering.
6. **Pressgurka:** Blanda socker, ättiksprit och vatten i en bunke. Rör så att sockret löser sig. Hyvla tunna skivor av gurka med en osthyvel eller mandolin och blanda ner i bunken. Strimla all bladpersilja och rör ner hälften i gurkan.
7. **Till servering:** Servera vegetarisk kålpudding med kokt potatis, pressgurka och en klick rårörda lingon. Toppa med resten av persiljan.