

Kålpudding

1 kg strimlad vitkål

2 gula lökar

500 g köttfärs, gärna älg

1 tsk salt

Peppar

1 tärning Umamibuljong

2 äggulor

2 dl grädde

3 dl varmt vatten att lösa upp buljongtärningen i Sirap gärna mörk

Hacka löken och låt den sakta bryna utan att färg.

Blanda färsen med lök, salt, peppar, äggulor, grädde och hälften av buljongen. Blanda väl.

Bryn kålen, den skall vara riktigt mjuk!

Bottna hälften av kålen i en form, ringla över sirap.

Häll över färsen, sedan resten av kålen. Häll över resten av buljongen och ringla över sirap.

In i ugnen i 200 grader ca 45 min.

Christina L