

GROV KJØTTPUDDING MED KÅLSTUING

Denne klassikeren løfter vi gjerne fram i lyset igjen! Vi har valgt å gjøre kjøttpuddingen litt grovere ved å ha i vår salatblanding med linser. Dette gir en ekstra god smak og fin struktur! Kålstuingen lages raskt og enkelt ved bruk av ferdig kuttet hodekål i grove terninger.

Kjøttpudding:

Bruk en kjøkkenmaskin og kjør saltet inn i kjøttdeigen til den blir seig. Rør inn egg, krydder og potetmel. Tilsett melk litt etter litt mens du rører. Bland inn salatblandingen. Ha deigen over i brødformer og stek den i ovnen i et vannbad i ca. 1 time på 180 grader.

Kålstuing:

Lag hvit saus ved å smelte smøret og røre inn melet, før melken spes i under stadig omrøring. Tilsett ternet hodekål og varm opp til kokepunktet. Smak til med salt og pepper.

Tyttebærsyltetøy:

De frosne tyttebærene og sukkeret røres i en kjøkkenmaskin til bærene er most. Tilsett saften og revet skall fra en halv lime.

INGREDIENSER

Kjøttpudding:

1,25 kg Kjøttdeig

2,5 ts Salt

5 ss Potetmel

3 stk Egg

0,75ts Muskatnøtt

0,75 ts Pepper

1 l Lettmelk

300 g Norrek salatblanding med røde linser
EPD: 5441597

Kålstuing:

900 g Norrek hodekål ternet EPD: 5698790

100 g Smør

100 g Hvetemel

8 dl Lettmelk

Salt og pepper

Tyttebærsyltetøy:

200 g Norrek tyttebær EPD: 853259

1 dl Sukker

Saft og skall fra en halv lime