

Kålmaja

Mycket gott recept och enklare att göra mot Kålpudding!



Ingredienser (4 pers): Tillagningstid ca: 45min.

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 600 gr | Vitkålshuvud (drygt 1 liter hackad) |
| 0,5 dl | Ljus sirap |
| 25 gr | Smör |
| 500 gr | Köttfärs |
| 2 dl | Vatten |
| 2 st. | Buljongtärningar (Kött) |
| 1 msk | Soya (Kinesiskt) |
| 3 dl | Grädde |
| | Salt & Peppar efter egen smak |

Gör så här:

Laga till i en större gryta så vitkålen och det övriga får plats.

1. Skär vitkålen i mindre bitar (1-2cm), Smörstek i smöret och sirapen.
2. Tillsätt köttfärsen, stek den så köttfärsen blir smulig.
3. Häll i vatten. Hetta upp. Lägg i buljongtärningarna. Låt dem smälta. Rör ner soya. Salta & peppra efter er smak.
4. Låt grytan småkoka i ca: 30 minuter. När det är färdigt häll i grädde. Låt den småkoka i några minuter till.
5. Serveras med kokt potatis och lingonsylt