

Vegetarisk kålpudding (VV ca 3 P)



Portioner: 4

Ingredienser:

- 800g vitkål
- 2 st lökar
- 1 fp finkrossade tomater
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk svartpeppar
- 1 tsk timjan
- 1/2 dl persilja
- 400g anamma vegofärs

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Strimla och skölj vitkål. Skiva lök. Förväll kål och lök i lättsaltat vatten i en kastrull på ganska svag värme i 5-8 minuter. Häll av kokvattnet.
3. Blanda färs med krossade tomater, salt, peppar, timjan och persilja.
4. Varva kål och lök med färsen i en ugnsfast form, översta lagret ska vara kål.
5. Grädda kålpuddingen i ugnen tills kålen blivit mjuk och färsen kokt, ca 45 minuter.
6. Servera gärna kålpuddingen tillsammans med potatis och lingonsylt.