

Recept I Simons panna

Kålpudding med rårörda lingon smaksatt med Mackmyra whisky

1st gul lök
½ kålhuvud
1 dl brun farinsocker
500g blandfärs
2 st ägg
1,5 dl gräddde
salt och peppar

Strimla löken och kålen fint, koka i lättsaltat vatten ca 15 min.

sil och pressa ur vattnet.

Bryn i stekpanna tills det blir gyllenbrunt, tillsätt 1 dl brunt farinsocker och låt karamelisera in
Kyl av.

Blanda färs, kål, lök, ägg, grädde i en bunke eller blandare till en fin smet. Salta och peppra.

Baka av i form 200grader ca 35 min.

Råröra lingon med smak av whisky.

225 g lingon

2 dl socker

2 cl Svensk rökig Mackmyra whisky

Rör ihop och låt stå framme så sockret smälter ca en timme rör om.

Servera kålpuddingen med kokt potatis och lingonen.