

Kjøtt- og neslepudding

ca. 500g kjøttdeig
ca. 3 dl forvellet nesleblader
3 store egg
1 ts.salt og pepper fra kvern
3 ss finklippet gressløk
2 ss smeltet, avkjølt smør
2 ss kremfløte
smør og mel til formen

La de forvellede neslebladene renne godt av før de kjøres i foodprocessor. Rør kjøttdeigen seig sammen med salt, og bland inn neslemosen. Tilsett ett halvpisket egg ad gangen, og rør før neste egg blandes inn. Krydre og tilsett gressløken før fløten og smøret røres inn. Rør farsen seig mellom hver gang du sper i. Hvis farsen blir for fast, kan den tynnes ut med litt av neslevannet.

Smør en form og strø et lett lag mel over. Fyll farsen i formen, før du banker den lett mot banken, slik at luftbobler slipper ut. Dekk først med med smurt matpapir og lag deretter et lokk av aluminium som dekkes over slik at det blir tett.

Formen settes i vannbad i ovnen på 225° i 50 – 60 min. Puddingen er ferdig når den kjennes fast. La den hvile i formen i ca. 5 min før den hvelves over på et fat. Pynt med tomater og servér med rykende varm soppsaus.