Kålmaja (Svensk husmannskost med kål og kjøttdeig)



Ingredienser

♥ 1 liter hodekål, hakket (ca. 500 g kål)
♥ 0,5 dl lys sirup
♥ 2 ss smør
♥ 400 g kjøttdeig
♥ 2 dl vann
♥ 2 terninger kjøttbuljong
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss soyasaus
♥ kvernet salt og pepper

Agurksalat:
♥ 1 agurk
♥ 1 dl vann
♥ 2 ss eddik
♥ 2 ss sukker

Servering:
♥ kokte poteter
♥ tyttebærsyltetøy
♥ frisk kruspersille

Fremgangsmåte

Agurksalat:
Start gjerne med å gjøre klar agurksalaten: Høvle opp agurken i skiver med en ostehøvel. Legg agurkskivene i en skål med vann, eddik og sukker. Bland godt og

sett i kjøleskapet frem til servering.

Kålmaja:
Skjær opp kålen i biter og mål opp 1 liter. Ha kålen i en gryte sammen med smør og sirup. Stek kålen i noen minutter på middels varme, så den begynner å bli blank og myk.

Tilsett kjøttdeig. Hakk opp kjøttdeigen og stek videre til kjøttdeigen er gjennomstekt.

Tilsett vann og kjøttbuljongterninger, som knuses lett med fingrene. Sett på lokk og la gryten småkoke på middels varme i 30 minutter. Rør av og til.

Etter cirka en halvtime tilsettes kremfløte. Gi gryten et nytt oppkok. Smak til med soyasaus og kvernet salt og pepper.

Servering:
Server gryten rykende varm sammen med kokte poteter, tyttebærsyltetøy (gjerne hjemmelaget, se **HER**) og agurksalaten. Dryss over persille som pynt.

Tips

♥ I denne oppskriften skal det være vanlig kjøttdeig og ikke karbonadedeig.

♥ Ikke sløyf lys sirup, selv om det høres litt rart ut å ha sirup i en gryte med kål og kjøttdeig. Det er sirupen som gir Kålmaja sin karakteristiske smak.

♥ Se også **Kalops**, som er en annen tradisjonsrik, svensk kjøttgryte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kalmaja-svensk-husmannskost-med-kal-og-kjottdeig