Kjøttpudding

**Kjøttpudding er noe man spiser alt for sjelden. Dette er jo skikkelig digg søndagsmiddag, og det finnes ikke vanskelig å lage selv. Her bruker jeg 800 gram kjøttdeig, og det holder til 6 personer.**

Du trenger

800 g kjøttdeig

3 dl melk

3-4 ss potetmel

1 ts salt

2 egg

1 ts pepper

1 ts malt muskat

1 ts malt ingefær

1 ts «Ut i urtehagen» Toms matprat krydderserie

1 stk finrevet løk

Slik gjør du

Finn fram kjøkkenmaskinen

Kjør salt godt inn i kjøttdeigen til deigen blir seig.
Tilsett potetmel, egg og krydder.

Ha i litt og litt melk av gangen, mens du rører godt. Tilsett løken og kjør i noen sekunder til.

Ha massen i en brødform. Sett den i en dyp langpanne og fyll på vann til det dekker ca. 1/3 oppover formen. Stek ved 180 grader i ca. 50-60 minutter. Du kjenner på den om den føles fast.

Hva du vil ha som tilbehør, er opp til deg selv. Jeg har kokte poteter, brunsaus og en salatstuing til.