

Blodpudding (ca 12 port)

Tillagningstid: ca 2 1/2 tim.

Formar: 3 st à 1,5 liter.

Ugnstemp: 200°C.

1 liter blod
5 dl svagdricka (glutenfritt alternativ - Glutenfritt Öl)
7 dl grovt rågmjöl (glutenfritt alternativ - Sempers Grovmix)
1 gul lök
150 g margarin
1 msk salt
1/2 tsk kryddnejlikor
1 tsk kryddpeppar
1/2 tsk vitpeppar
1-2 tsk finstött mejram eller timjan
(1 dl russin)

Gör så här:

Sila blodet och blanda det med svagdricka/glutenfritt Öl.

Tillsätt mjölet under kraftig vispning.

Skala och hacka löken och fräs den i lite av fettet och blanda i smeten.

Smält sedan resten av fettet och blanda ner.

Tillsätt salt och kryddor.

Stek ett prov av smeten i ej för varm stekpanna och smaka av.

Låt gärna smeten stå ca 1 timme.

Blodpudding:

Fyll smeten i väl smorda och bröade formar, t ex avlånga bakformar till ungefär 2/3.

Täck med aluminiumfolie eller bind över papper.

Grädda i vattenbad i nedre delen av ugnen ca 1 tim och 15 min.

Pröva med en sticka eller provnål, som ska kännas torr och puddingen är färdig.

Stjälp upp puddingen och servera den varm.

Blodpuddingen kan också förvaras i kylskåp några dagar eller djupfrysas.

Steks sedan upp i skivor.

Serveras:

Till nykokt blodpudding: Lingonsylt med strimlad vitkål.