

# 10. Gris pakket i hvidkål med nudler og svampe

## Ingredienser

600 g hakket skinkekød  
3 æg  
2-3 spsk. rasp  
1 tsk. sesamolie  
1 lille hakket løg  
Lidt finthakket rød chili  
2 kviste mynte (plukket og hakket)  
10 hvidkålsblade

## Nudler

1 hakket løg  
2 hvidløgsfed skåret i tynde skiver  
300 g blandede svampe  
2 dl hvidvin  
½ liter kalvefond eller vand med terning  
Lidt stærk chilisauce  
1 tsk. sesamolie  
Lidt smør  
200 g tørrede kogte nudler  
4-5 kviste plukket dild

## Kål

Tag kålbladene og skær stokken fra. Kom dem herefter i kogende letsaltet vand og kog dem næsten møre.  
Tag dem op og køl dem hurtigt ned i isvand. Dryp dem herefter af.  
Fars  
kom kødet i en stor skål og rør det sejt med salt og peber. Tilsæt herefter æg, rasp, løg, chili og mynte og rør det godt sammen. Fordel nu farsen på kålbladene og rul dem sammen til små grønne bolde. Gør en gryde klar en ½ liter vand i, læg kålboldene heri og damp dem under låget i 10-12 minutter.

## Nudler

Kom lidt olie i en stor gryde og læg herefter svampene, skåret i mindre stykker ved, og rist dem gyldne ved moderat varme i nogle minutter.  
Kom så løg og hvidløg ved og sauter videre. Hæld så hvidvin på og kog denne væk, hæld fonden på og kom låg over. Lad det simre nogle minutter. Fjern så låget og krydr med salt, peber, sesamolie og chilisauce.  
Tilsæt derpå de kogte nudler og varm igennem. Kom smør ved. Ved servering kommes grofthakket dild henover. Kål-grise-boldene serveres varme med nudlerne ved siden af.

