

- 5 dl blod - nöt eller svin
- 3,5 dl mörkt öl (porter)
- 1 dl portvin
- 3,5 dl grovt rågmjöl
- 1 lök - finhackad
- 50 g späck - tärnat
- 1 äpple - skalat, tärnat
- 0,5 dl smält smör
- 1 msk salt
- 1 tsk malen nejlika
- svartpeppar, kryddpeppar, mejram och timjan

Blanda blod, öl och portvin. Häll i rågmjölet under vispning för att undvika klumpar. Tillsätt övriga ingredienser. Tänk på att det smälta smöret måste svalna innan det hälls i smeten. Smöra och mjöla (grovt rågmjöl) två avlånga brödformar. Fördela smeten jämnt i formarna och ställ dem sedan i en djupare ugnform. Häll vatten i den större formen så att det täcker halvvägs upp på de två formarna med smet. Baka i 175 graders värme i 45 - 60 minuter. Innertemperaturen skall vara 68 grader, då är den klar. Ta ur formarna ur vattnet och låt blodpuddingarna svalna. Stjälp ur formarna, skiva och stek. Servera med gräddkockt spetskål, stekt bacon och lingon.