



Kaalin ja lenkin kohtaaminen

Aineet: Puolikas jättisipuli
Lohko keräkaalia
Puolikas-1 kukkakaali
1 Parsakaali
Mustapippuria
Yrttejä
50-100g Sinihomejuustoa
Tilkka vettä tai lihalientä
Puoli kg lenkkimakkaraa
(1-2 valkosipulinkynttä)

- Valmistus:
1. Leikkaa sipuli ja kaali ohuiksi viipaleiksi. Lorausta paistokasariin hiukan öljyä, lisää sipuli sekä kaali ja hauduta hetken aikaa.
 2. Paloittele sillä aikaa kukka- ja parsakaali. Käytä hyväksesi myös kukkakaalin lehdet. Lisää pannuun pilkotut kaalit ja mausteet.
 3. Lisää joukkoon tilkka liha- tai kasvislientä ja murusta juusto. Anna hautua 5-10 minuuttia.
 4. Leikkaa makkara viipaleiksi ja paahda pannulla. Purista halutessasi joukkoon valkosipulia.
 5. Sekoita makkara ja yrtit kaalien joukkoon ja tarjoa seuraksi leipää ja nälkäisimmille myös perunaa.