



Kirpeä kukkakaali

Aineet: 1 kukkakaali (400-500 g)
vettä keittämiseen

Liemi:

1 dl punaviinietikkaa

1 dl vettä

1 dl sokeria

1 tl suolaa

2-3 rkl hienonnettua tuoretta minttua

- Valmistus:
1. Irrottele kukkakaalista kukinnot. Lisää kukkakaali kiehuvaan veteen ja keitä noin 2 minuuttia. Huuhtelee kylmällä vedellä ja anna valua lävikössä.
 2. Mittaa kattilaan muut liemen aineet paitsi minttu. Anna liemen kiehahtaa.
 3. Lado kukkakaalin kukinnot kerroksittain silputun mintun kanssa tarjoiluastiaan, voit painella kukkakaaleja, niin ne asettuvat tiiviimmin astiaan.
 4. Kaada päälle lämmin liemi ja anna jäähtyä. Siirrä astia kylmään.
- Kun kukkakaalit ovat jääkaappikylmiä ovat ne valmiita tarjottavaksi.
5. Tarjoa kirpeää kukkakaalia esim. liha- ja makkararuokien lisäkkeenä.