



Intialainen kookoskaali

Aineet: 4 rkl öljyä
2 rkl sinapinsiemeniä
1 sipuli
pieni valkokaali
1 dl kookoshiutaleita
1 tl kurkumaa
1-1 1/2 dl vettä

Valmistus: Mittaa öljy pataan ja kuumenna. Lisää sinapinsiemenet ja kurkuma joukkoon ja laita kansi päälle. Anna paistua, kunnes pokahtelu loppuu. Viipaloi sipuli ja silppua kaali. Lisää pataan ja sekoita 5-10 minuuttia. Lisää kookoshiutaleet ja vesi. Anna kiehua hiljalleen 20-30 minuuttia.

www.superkokki.com