



Leijonapäät

Aineet: 300 g jauhelihaa
1 1/2 dl porkkanaraastetta
vähän vehnäjauhoja
2 kananmunaa
1 tl suolaa
1/2 tl valkopippuria
2 tl chiliä
1 tl inkiväärijauhetta
Höystöliemi:
2 kiinankaalia
vettä
1,5 dl soijaa
1 tl chiliä
1 tl inkivääriä
1 dl sokeria

Valmistus: Sekoita jauhelihataikina, johon lisätään vähän siteeksi vehnäjauhoja. Leivo taikinasta 3 isoa lihapullaa. Paista öljyssä niin, että pinta on kauniin ruskea. Pane pullat uunivuokaan leivinpaperin päälle folion alle uuniin. Anna hautua kypsäksi. Kaada kattilan pohjalle n. 4 cm vettä, lisää soija, chili, inkivääri ja sokeri. Leikkaa kaalinlehdet 'halki ja poikki', isoiksi paloiksi. Leikkaa kovin ja paksuin tyviosa pois. Pane kaalinlehdenpalaset nesteeseen kiehumään, kunnes ne ovat läpikuultavia. Nosta kaalin kypsät lehdet vadille ja uunissa kypsyneet lihapullat niiden keskelle.

www.superkokki.com