



Kahden kaalin kuorrutus

Aineet: 1 kukkakaali
n. 300 g parsakaalia
vettä, suolaa
(100-150 g keittokinkkua)
Kuorrutus:
1 prk ranskankermaa
2 keltuaista
1 rkl vehnä jauhoja
2-3 dl juustoraastetta
riipaus valko- tai mustapippuria
½-1 tl minttua tai rosmariinia
½ tl suolaa
2 valkuaista

Valmistus: Irrottele kaaleista kukinnot ja leikkaa varret ohuiksi viipaleiksi. Keitä kaaleja suolalla maustetussa vedessä 5-10 minuuttia. Valuta keitinvesi pois. Levitä kaalit laakeahkoon uunivuokaan. (Leikkaa kinkku kuutioksi ja ripottele kaalien päälle vuokaan.)
Sekoita ranskankerman joukkoon muut kuorrutuksen aineet paitsi valkuaiset. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää varovasti sekoittaen kuorrutuksen joukkoon.
Levitä kuorrutus vuokaan. Kuorruta ruoka uunissa 200 asteessa 15-20 minuuttia.