



## Ruusukaalipaistos

Aineet: n. 5 dl keitettyä riisiä  
1 tl paprikaa  
½ tl currya  
½ tl suolaa  
200-300 g ruusu- tai parsakaalia  
puoli kiinankaalia  
1 rasia (200 g) herkkusieniä  
Kuorrutus:  
50 g margariinia tai voita  
½ dl vehnä jauhoja  
4-5 dl maitoa  
n. 1tl yrttisuolaa  
1 tl pippuri yrttiseosta  
1 muna  
2 dl juustoraastetta

Valmistus: Leikkaa kiinankaali 2-3 cm levyisiksi paloiksi. Jos ruusukaalit ovat isoja leikkaa ne kahteen osaan.

Keitä kaaleja suolalla maustetussa vedessä 10-15 minuuttia.

Leikkaa herkkusienet viipaleiksi ja ruskista ne kevyesti pannulla. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Levitä voideltuun vuokaan maustettu riisi, kasvikset ja herkkusienet. Sulata kattilassa rasva, lisää

vehnä jauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito koko ajan sekoittaen, kunnes seos on tasaista. Mausta

kuorrutuskastike ja lisää joukkoon muna sekä juustoraaste. Levitä kuorrutus vuokaan. Kuorruta ruoka 225 asteessa 15-20 minuuttia.