



Kanelinen punakaalipata

Aineet: noin 1 kg punakaalia
1-2 sipulia
2-3 omenaa
noin 2 dl omenamehua tai vettä
½-1 dl siirappia
1-2 rkl soijakastiketta
1-2 tl kanelia
muutama kierros valkopippuria myllystä
(suolaa)

Valmistus: 1. Leikkaa punakaali viipaleiksi ja siitä edelleen poikittain paloiksi.
2. Hienonna sipulit ja leikkaa omenat suurehkoiksi kuutioiksi.
3. Hauduta punakaalia, sipulia ja omenia padassa tilkassa öljyä koko ajan sekoittaen noin 5 minuuttia.
4. Lisää joukkoon omenamehu, siirappi, soijakastike ja mausteet. Lisää suolaa vasta kypsymisen loppuvaiheessa, mikäli se on tarpeellista.
5. Anna ruoan hautua kannen alla miedolla lämmöllä välillä sekoittaen 30-40 minuuttia. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita.