



Haudutettu hapankaali

Aineet: ½ kg hapankaalia
1 sipuli
2 rkl öljyä
1 dl valkoviiniä
1 dl vettä
1 rkl siirappia
tai sokeria

Valmistus: Huuhtelee hapankaali hyvin lävikössä. Ruskista silputtu sipuli öljyssä teflonkattilassa ja lisää kaali. Ruskista sitäkin hetkinen. Kaada joukkoon valkoviini ja vesi ja mausteeksi siirappi tai sokeri.

Hauduta hiljaisella tulella ilman kantta, kunnes neste on kokonaan haihtunut. Sekoittele välillä ja tarkkaile, ettei kaali pääse yllättäen kuivahtamaan ja palamaan pohjaan.

Tarjoa kuumana liha- tai kalaruoan kanssa.

www.superkokki.com