



Kasvispannu Dazusta

Aineet: ¼ isosta keräkaalista tai ½ pienestä
 ½ kurkkua
 1 sipuli
 3-4 valkosipulinkynttä
 2 rkl soijakastiketta
 1 tl sokeria
 2 dl kasvislientä
 (suolaa)
 öljyä paistamiseen

Valmistus: Pese kurkku ja leikkaa se pitkiksi, ohuiksi suikaleiksi. Suokaloi myös kaali ja sipuli ohuelti. Kuumenna öljy pannussa ja kaada joukkoon suikaloitu kaali ja sipuli. Paista kasviksia voimakkaasti sekoittaen. Lisää kurkku ja paista vielä hetki. Lisää sitten kasvisliemi. Kuumenna ja mausta. Vähennä lämpöä ja hauduta ruokaa noin 15 minuuttia. Siirrä tarjoiluastiaan.

www.superkokki.com