



Pikapaistettu valkokaali

Aineet: 250 g valkokaalia
1½ rkl öljyä
½-1 tl kiinalaista pippuria
½ salaattisipuli tai vähän ruohosipulia hienonnettuna
2 tl soijakastiketta
1/4 tl suolaa

Valmistus: Leikkaa kaali 2,5 x 2,5 cm paloiksi. Kuumenna öljy suuressa paistinpannussa savuavaksi, lisää kokonaiset pippurit ja sekoita hetkinen. Kun pippurintuoksu tuntuu, kalasta pippurit öljystä ja heitä ne pois. Lisää öljyyn sipuli ja sekoita pari kertaa. Lisää kaali ja kääntele sitä pannussa tehokkaasti muutaman minuutin ajan, lisää soijakastike ja suola, sekoita ja kaada tarjoiluvadille. Tarjoile heti. Paistamiseen on käytettävä hyvin kuumaa öljyä ja sen on tapahduttava nopeasti, muuten kaali sitkistyy.

www.superkokki.com