



Kiinalainen maitokaali

Aineet: 500 g valkokaalia
1 viipale tuoretta inkivääriä
1-2 rkl öljyä
suolaa
Liemi
3 rkl vettä
½ kanaliemikuutio (vastaa 2½ dl lientä)
2 tl sokeria
vajaa 1 dl maitoa tai kermaa
pippuria

Valmistus: Leikkaa kaali 2,5 x 2,5 cm paloiksi. Hienonna inkivääri. Liuota liemikuutio veteen pienessä kattilassa ja lisää sokeri, vähän pippuria ja maito. Kuumenna öljy suuressa paistinpannussa kunnes se savuaa. Paista inkivääriä 10 sekuntia, lisää kaali ja hyppysellinen suolaa ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes kaikki palat ovat öljyisiä eli noin 1 min.

Lisää liemi ja keitä kannen ally noin 5 min. Kaada tarjoiluvadille ja tarjoile mahdollisimman pian. Liemen tutee kiehua melko vähiin, tarpeen vaatiessa voi ruokaa lopuksi kiehuttaa ilman kantta. Kaali ei saa pehmetä liikaa.