



Keitetty kiinankaali

Aineet: 500 g kiinankaalia
2 rkl öljyä
1 tl suolaa
½ tl pippuria
1 dl kanalientä tai vettä
½ tl makusuolaa

Valmistus: Leikkaa kaali 2,5 x 2,5 cm paloiksi. Kuumenna öljy suuressa paistinpannussa savuavaksi. Lisää kaali ja paista sitä koko ajan sekoittaen, kunnes kaikki palat ovat öljyisiä. Lisää suola, pippuri, kanaliemi ja makusuola ja keitä hiljaa ilman kantta 5-10 min. Kaada tarjoiluvadille ja tarjoile välittömästi.

www.superkokki.com