



Punaiseksi keitetty kurttukaali

Aineet: 1 keskikokoinen kurttukaali
50 g liotettuja kiinalaisia sieniä
1 nippu kiinansipulia
2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
2 rkl seesamiöljyä
2 dl kanaliemää
2 rkl soijakastiketta
2 rkl luumukastiketta
3 rkl etikkaa
1 tl sokeria
1 tl suolaa
1 rkl makusuolaa muutama tippa chiliöljyä

Valmistus: Puhdista ja pese kaali ja leikkaa se pieniksi lohkoiksi. Pilko liotetut sienet. Puhdista ja pese kiinansipulit. Leikkaa ohuiksi renkaiksi. Murskaa valkosipulinkynnet ja sekoita suola joukkoon. Kuumenna öljy pannussa ja ruskista siinä valkosipuli. Lisää vihannekset pannuun ja paista 5 minuuttia. Sekoita keskenään kanaliemi, soijakastike, luumukastike, etikka, sokeri ja suola ja kaada pannuun. Keitä hitaasti kannen alla 10 minuuttia. Mausta makusuolalla ja chiliöljyllä. Tarjoile heti.