



Kurttukaali tomaattikastikkeessa

Aineet: 1 keskikokoinen kurttukaali
3 rkl seesamiöljyä
1 rkl suolaa
2 dl kanaliента hiukan inkivääriä
1 tl makusuolaa
Kastike
3 rkl seesamiöljyä
1 sipuli
100 g savukinkkua
2 dl kanaliента
2 rkl soijakastiketta
2 rkl tomaattisosetta
1 dl etikkaa
2 rkl sokeria
½ tl suolaa

Valmistus: Pudista ja pese kaali ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi. Kuumenna seesamiöljy padassa ja paista kaali nopeasti koko ajan sekoittaen. Lisää kanaliemi ja mausta suolalla, inkiväärillä ja makusuolalla. Anna kypsyä kannen alla 4-5 min.

Kuumenna kastiketta varten seesamiöljy toisessa pannussa ja paista sipulirenkaat kuultaviksi. Lisää ohuet kinkkusuikelet ja paista jonkin aikaa. Sekoita keskenään soijakastike, kanaliemi, tomaattisose ja etikka ja lisää pannuun. Mausta suolalla, sokerilla ja chiliöljyllä. Suurusta nesteeseen sekoitetuilla perunajauhoilla. Kaada kastike kaalin päälle. Tarjoile heti.