



Kiinankaalipata

Aineet:

-
- 1 keskikokoinen kiinankaali
- 3 rkl seesamiöljyä
- 1 nippu kiinansipulia
- 100 g kuorittuja katkarapuja
- 2 dl kanaliemää
- 1 tl suolaa
- ½ tl raastettua tuoretta inkivääriä
- 2 dl maitoa
- 1-2 rkl perunajauhoja
- vastajauhattua pippuria
- 1 rkl silputtua korianteria

Valmistus: Puhdistaja ja pese kiinankaali. Leikkaa pieniksi paloiksi. Kuumenne öljy padassa ja ruskista kevyesti suikaloidut sipulit. Lisää katkaravut pataan ja paista nopeasti. Lisää kiinankaali ja kanaliemi. Mausta suolalla ja inkiväärillä. Sekoita perunajauhot maitoon ja suurusta kasvikset. Mausta tarpeen mukaan vielä suolalla ja pippurilla. Koristele korianterisilpulla ja tarjoile heti.