



Inkivääripinaatti

Aineet: 400 g pinaattia
2 rkl maapähkinäöljyä
2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
2 hillottua inkiväärinpalaa
2 rkl soijakastiketta
4 rkl etikkaa
1 tl fariinisokeria
2 dl kanaliента
1 tl makusuolaa
1 rkl perunajauhoja

Valmistus: Pudista, pese ja suikaloi pinaatti. Kuumenna öljy pannussa ja paista nopeasti suolan kanssa murskatut valkosipulinkyntset. Lisää silputut inkiväärinpalat. Sekoita keskenään soijakastike, etikka, fariinisokeri, kanaliemi ja makusuola ja lisää pannuun. Suurusta nesteeseen sekoitetuilla perunajauhoilla. Lisää pinaatti, anna kiehahtaa ja tarjoile heti.

www.superkokki.com