



Kasvisvokki

Aineet: 1-2 sipulia
2-3 valkosipulin kynttä
2 punajuurtä
1-2 porkkanaa
300 g kyssäkaalia tai lanttua
4 perunaa
1 pienehkö kesäkurpitsa
2 cm:n pala tuoretta inkivääriä tai 2 tl jauhettua inkivääriä
1½ dl vettä
2 tl hunajaa
2 rkl soijakastiketta
½ tl mustapippurirouhetta
öljyä paistamiseen

Valmistus: 1. Kuori sipulit, porkkanat, perunat, kyssäkaali, punajuuret ja inkivääri. Silppua sipulit pieneksi ja suikaloi tai raasta kasvikset karkeaksi raasteeksi. Kesäkurpitsan voi suikaloida veitsellä. Inkivääri kannattaa raastaa mahdollisimman pieneksi.

2. Kuumenna öljy pannulla. Laita joukkoon valkosipulisilppu ja inkivääri ja paista hetki. Lisää sipulit. Kääntele hetki.

3. Kaada pannulle kyssäkaali ja porkkanat ja kääntele taas kahden lastan avulla. Lisää punajuuret ja perunat. Paista välillä käänellen 10 minuuttia. Lisää kesäkurpitsasuikaleet.

4. Sekoita veden joukkoon soijakastike, hunaja ja mustapippuri. Kaada seos pannulle kasvisten sekaan. Hauduta noin 5 minuuttia. Lisää vettä tarvittaessa. Tarkista kasvisten kypsyyt ja vokin maku. Ripottele pinnalle silputtuja yrttejä. Tarjoa vokin lisänä leipää ja salaattia.

Vihje: Paista vokin seuraksi ryyni- tai grillimakkaraita, jos et halua pelkkää kasvisruokaa.