



Kukkakaalikourukat

Aineet: 1 dl vichyvettä
1 dl vehnä jauhoja
2 valkuaista
200 g kukkakaalin nuppuja
1 pieni sipuli
1-2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
chiliä
mustapippuria
öljyä paistamiseen
Sitruuskastike
1 tlk kermaviiliä
1-2 rkl sitruunanmehua
tl suolaa
1 tl sokeria
reilu 1 dl tuoreita yrttejä: basilikaa, ruohosipulia, persiljaa, kirveliä, valkosipuliruohoa

Valmistus: 1. Sekoita jauhot vischyyn ja anna taikinan turvota, kun valmistelet muut osiot.
2. Leikkaa kukkakaalin kukinnot nuppineulan pään kokoisiksi paloiksi, hienonna sipuli ja valkosipulit samoin ja lisää jauho-vichyseokseen.
3. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää taikinaan. Lisää mausteet ja sekoita aineet keskenään.
4. Kuumenna öljy padassa tai paksupohjaisessa kattilassa niin kuumaksi, että leipäpala saa värin minuutin kypsentämisen aikana.
5. Nostele ruokalusikalla nokareita kuumaan öljyyn ja anna kuorukoiden kypsyä niin, että reunat alkavat saada väriä, käännä ja kypsennä toinen puoli samoin. Nosta kypsät tuotteet ritalälle ja valuta öljy pois.
Annoksesta saat noin 20 pientä kokkareta. Tarjoa lisänä raikasta sitruuskastiketta.

SITRUSKASTIKE

1. Sekoita kermaviiliin makua antavat aineet ja lisää lopuksi hienonnetut yrtit. Tarjoa kastike kukkakaalikuorukoiden kera.