



Kukkakaali-pastapaistos

Aineet: 4-5 dl keitettyä pastaa
500 g kukkakaalia
2 sipulia
2 valkosipulin kynttä
8 dl maitoa
4 rkl vehnäjauhoja
100 g maustamatonta sulatejuustoa
10 lehteä tuoretta basilikaa
mustapippurirouhetta
(suolaa)
2 dl juustoraastetta
paistamiseen öljyä

Valmistus: 1. Kuori ja silppua sipulit. Leikkaa huuhdottu kukkakaali haarukkapalasiksi.
2. Kuumenna tilkka öljyä pannulla ja kuullota sipulisilppua siinä hetki. Lisää kukkakaali ja kääntele pannulla, kunnes kaali alkaa pehmitä. Peitä kukkakaalipannu kannella ja nosta pois liedeltä.
3. Sekoita kattilassa maito ja jauhot. Kuumenna kiehuvaan koko ajan sekoittaen. Kun kastike sakenee, lisää sulatejuusto. Sekoita tasaiseksi. Silppua basilika ja sekoita kastikkeeseen joukkoon. Mausta pippurilla.
4. Kaada keitetty pasta uunivuokaan ja kukkakaaliseos sen päälle. Valuta valkokastike pinnalle. Ripottele juustoraaste päälle ja kuumenna 200-asteisessa uunissa noin 20-30 minuuttia, kunnes juusto on sulanut ja saanut kauniin värin.

www.superkokki.com