



Soijarae-kaalipata

Aineet: 500 g savoijin- tai keräkaalia
1 rkl öljyä
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
1 tlk tomaattimurskaa
1 dl soijaraetta
1 tl suolaa
1 tl oreganoa
(1-2 dl vettä)

Valmistus: 1. Leikkaa savoijin- tai keräkaali suikaleiksi ja kuullota kaalia hetki tilkassa öljyä.
2. Leikkaa sipuli suikaleiksi, hienonna valkosipulin kynnet ja lisää ne pataan, hauduta hetki.
3. Lisää tomaattimurska ja soijarae. Lisää mausteet ja sekoita aineet keskenään. Jos nestettä on niin paljon, että painettaessa padassa on lientä, älä lisää vettä vielä. Tarkkaile nesteen määrää kypsymisen aikana.
4. Nosta pata 180-asteiseen uuniin noin tunniksi.
5. Tarjoa ruoka sellaisenaan tai riisin ja salaatin kera.