



Punakaali-sipulihilloke (4 annosta)

Aineet: 400 g punakaalia ohuena suikaleena
3 punasipulia suikaleina
3 rkl ruokaöljyä
3 rkl ruokosokeria tai siirappia
1 dl punaviinietikkaa
puolukoita
suolaa ja pippuria

Valmistus: Hauduta kaalit ja sipuli öljyssä pehmeiksi. Lisää sokeri ja viinietikka, ja jatka hauduttamista miedolla lämmöllä kunnes neste on kokonaan imeytynyt. Lisää lopuksi puolukat ja mausta suolalla ja pippurilla. Voit tarjota hillokkeen heti tai vasta jäähtyneenä.

www.superkokki.com