



PORKKANAKUORRUTETTU SYYSKAALI-KIKHERNE

40 annosta (1 kpl GN 1/1-65 mm vuoka)

Annoskoko 100 g

2,0 kg Strax Valkokaalisuikale, pitkä

1,0 kg Kikherne, säilyke, vedessä

0,3 kg Strax Sipulisilppu

0,1 l Omenamehutiiviste

0,075 dl Rypsiöljy

0,03 kg Fariinisokeri

0,004 kg Oregano, kuivattu

0,02 kg Suola

KUORRUTUS:

0,4 kg Strax Porkkanaraaste, ohut

0,6 kg Juustoraaste

0,24 kg Kananmuna (4 kpl)

Sekoita voidellussa GN- vuoassa kaali, valutettu kikherne, sipuli, omenamehu, öljy, fariinisokeri ja mausteet.

Sekoita porkkanaraaste, juustoraaste ja kananmunat.

Jaa juustomassa tasaisesti kaalivuolan päälle.

Kypsennä yhdistelmäpaistolla 160 asteessa noin 30-40 minuuttia kunnes kaali on kypsää.

Tarjoa syyskaali-kikhernelisäke lihapyöryköiden lämpimänä lisäkkeenä.

Salico Oy

Puutarhatie 26
51900 Juva

Vaihde: 015 321 450
Myynti: 044 321 5095

salico@salico.fi
www.salico.fi

