



HYVÄÄ PATULTA
LOUNAS
KLUBI

Kukkakaalikeitto, pikkelöityä omenaa ja paahdettuja siemeniä

6 annosta

1 kg kukkakaalia
600 g maitoa
400 g kuohukermaa
50 g voita
suolaa

100 g etikkaa
200 g sokeria
300 g vettä
200 g Granny Smith omenoita

100 g siemensekoitusta
tuoreita, syötäviä kukkia esim.
ruiskukan lehtiä

Pilko kukkakaalit ja laita kattilaan maidon ja kuohukerman kanssa. Kypsennä ja lisää lopussa voi. Laita seos tehosekoittimeen ja aja kunnes sileää. Mausta suolalla.

Laita kattilaan etikka, sokeri ja vesi ja kuumenna kunnes sokeri on sulanut. Jäähdytä seos.

Tee omenoista palloja paloraudan avulla ja laita pikkelssiliemeen.

Paahda siemensekoitus pannulla ja aja kutterilla.

*Kokkimaajoukkueen
Katja Tuomaisen vinkki*

Koristele keitto rouhituilla siemenillä ja tuoreilla kukilla!



Culinary Team
Finland