

Soyappétit

Perinteinen soija-kaalilaatikko

reilu 1 kg valkokaalia
3 dl puuroriisiä
6 dl vettä
2 tl suolaa
3 dl Soyappétit Vaalea tai Tummaa Soijarouhetta

Liemi

4 dl ruokakermaa
5 dl maitoa
5 munaa
1-2 tl suolaa
½ tl meiramia
½ tl rouhittua mustapippuria

Vuokaan

1 rkl öljyä

Päälle

½ dl siirappia

Laita kattilan pohjalle tilkka vettä ja lisää suikaloitu kaali. Hauduta kannen alla 15-20 minuuttia. Keitä riisiä suolalla maustetussa vedessä 10-15 minuuttia. Sekoita keskenään kaali, riisi ja soijarouhe. Laita seos voideltuun, isoon uuni-
vuokaan.

Sekoita liemiaineet ja kaada vuokaan. Valuta päälle siirappia. Paista laatikkoa uunin alatasolla 175 asteessa noin 1 ½ tuntia.

