

Soyappétit

Soija-kukkakaaligratiini

4 henkilölle

3 dl vettä
1 dl Soyappétit Tummaa soijarouhetta
1 kasvisliemikuutio
1 suuri kukkakaali
3 rkl vehnä jauhoja
2 dl (soija)kermaa
3 dl kukkakaalin keitinlientä
2 munaa
suolaa, valkopippuria
juustoraastetta



Lisää 3 dl:aan vettä soijarouhe ja kasvisliemikuutio. Keitä 5 min. Kaada seos voideltuun vuokaan. Lohko kukkakaali ja keitä vähässä, suolatussa vedessä puolipehmeäksi, valuta ja lisää vuokaan (ota keitinliemi talteen).

Kuumenna jauhot voissa, lisää kerma ja kaalin keitinliemi. Seos saa kiehua hetken. Lisää seokseen munat ja mausteet, sekoita ja kaada vuokaan kukkakaalin päälle. Ripottele pinnalle juustoraastetta ja paista uunissa 200 asteessa 20 min.

