

Pekoni-ruusukaalit

Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60 minuuttia



Kasvikset

Pekoni-ruusukaalit

- 750 g ruusukaalia
- 2 rkl voita
- 1 rkl oliiviöljyä
- 100 g kypsää savupekonia
- 2 rkl mantelilastuja
- 2 dl kermaa
- 0.5 sitruunan kuori raastettuna
- suolaa ja mustapippuria
- sitruunan mehua



Resepti työvaiheittain

Laita ruusukaalit kiehuvaan veteen ja keitä puolikypsiksi. Huuhtelee kaalit kylmällä vedellä ja valuta siivilässä.

Kuumenna oliiviöljy pannulla ja lisää voi. Paista ruusukaaleja 3- 5min. Lisää kerma ja kuutioitu pekoni ja anna seoksen kiehua hiljalleen kokoon 5 min. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Nosta pannu liedeltä ja annostele lisuke lautasille. Purista annosten päälle hieman sitruunamehua ja irottele päällimmäiseksi mantelilastut ja sitruunan raastettu kuori.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Sara Chafak suolasta sahramiin

Reseptin luoja:

Sara Chafak

