



Kaalisoppa

Aineet: sian- tai lampaanlihaa
suolaa
juurikasta, perunaa ja porkkanaa
ohraryynejä
kaalia

Valmistus: 1. Kaalisoppa tehdään sian- tai lampaanlihasta. Liha pannaan kiehumaan ja samaan aikaan liemeen vuollaan keräkaalia. Maustetaan suolalla ja keitetään kypsäksi.
2. Kaalisoppaan lisätään ennen sen valmistumista juurikasta ja perunaa. Myös ohraryynejä voidaan keittää sopassa.

www.superkokki.com