



Nokkos-kukkakaalikastike

Aineet: 2 l tuoretta nokkosta
vettä
2 rkl öljyä
1 pieni sipuli
500 g kukkakaalia
4 dl vettä
100 g sulatejuustoa
2 dl hienonnettua, esikeitettyä nokkosta
1 dl kevytkermaa
0,5 dl vehnä jauhoja
1 tl suolaa
2-3 keitettyä munaa

Valmistus: 1. Huuhtelee nokkoset ja kiehauta ne vedessä. Kaada vesi pois ja hienonna nokkoset.
2. Hienonna sipuli ja leikkaa kukkakaali nuppuihin. Kuullota sipuli öljyssä. Lisää kukkakaali, vesi ja sulatejuusto ja kuumenna kiehuvaaksi. Keitä, kunnes kukkakaali on hiukan pehmentynyt.
3. Lisää nokkossilppu.
4. Sekoita jauhot kermaan ja saosta kastike. Kiehauta ja mausta suolalla.
5. Kuori keitetyt munat ja leikkaa lohkoiksi. Lisää munat kastikkeeseen ja sekoita. Tarjoa keitettyjen uusien perunoiden tai tuorepastan kanssa.