



COOKING PASSION SINCE 1877

## KURTTUKAALIKÄÄRYLEET LINSSIEN KERA



4 annosta

### AINEKSET

1 suuri kurttukaali  
300 g linssejä  
150 g herkkusieniä  
150 g esikeitetyjä punajuuria  
3 salottisipulia  
2 valkosipulinkynttä  
2 dl ranskankermaa tai vegaanista vaihtoehtoa  
1 nippu persiljaa  
2 rkl kuminansiemeniä  
2 rkl valkoista balsamiviinietikkaa  
1 tl sokeria  
Suolaa  
Pippuria

### VALMISTELEMINEN

Hienonna salottisipulit, sienet, punajuuret (sästä liemi) ja valkosipuli. Huuhtelee kaali ja poista keskiosa. Freesaa sipulia ja valkosipulia. Keitä samaan aikaan linssejä noin puoli tuntia, kunnes ne ovat pehmeitä, ja ryöppää kaali.

Kun sipulit ovat kullanuskeita, lisää sienet ja punajuuret. Lisää 10 minuuttia myöhemmin hienonnettu persilja. Sekoita linsit joukkoon huolellisesti ja siirrä pois levytä.

Täytä jäähtyneet kaalinlehdet linssi-vihannessekoituksella ja asettele keskikokoiseen uunivuokaan. Sästä hieman täytettä koristeluun.

Paista 180 asteessa kiertoilmalla höyrytoiminnolla (korkea taso) noin 20 minuutin ajan.

Sekoita punajuuriliemi ranskankermaan ja valuta kaalikääryleiden päälle. Lisää loput täytteestä koristeeksi.