



## UNIT 9 - Resepti 14

## Leivitetty kukkakaalikiekkokerä perunasalaatin kanssa

### 2 henkilölle

#### Määrä / Raaka-aineet

- 400 g tuoretta kukkakaalia, leikattuna noin 2 cm paksuisiksi viipaleiksi (n. 2 g kappaleet)
- 100 ml kasviöljyä (esim. rypsiöljy)

#### Leivitys:

- 100 g panko-korppujauhoja
- 1–2 rkl vehnä jauhoja
- 100 ml makeuttamatonta kookosmaitoa
- 150 ml kasviöljyä (esim. rypsiöljy)
- 1 ripaus suolaa
- 1 tilkka soijakastiketta
- 1 (luomu) sitruunamehua
- **Perunasalaatti:** 400 g kiinteitä perunoita
- 50 g keltasipulia
- 40 g väkiviinaetikkaa
- 60 g kasviöljyä
- 200 ml kasvislientä
- 20 g keskivahvaa sinappia
- suolaa ja mustapippuria

**Koristeeksi:** Ruuhosipulia ja/tai persiljaa

### Valmistus:

#### Perunasalaatti:

- Keitä kiinteät kuoriperunat pehmeiksi, noin. 40–50 minuuttia. Kuori ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Mausta kuumalla kasvisliemellä, väkiviinaetikalla, kasviöljyllä, suolalla, mustapippurilla ja keskivahvalla sinapilla.
- Kuori ja hienonna keltasipulit pieniksi kuutioiksi (brunoise). Kuullota sipulit lyhyesti öljyssä läpikuultaviksi, lisää perunoihin ja sekoita kaikki yhteen.
- Leikkaa raaka kukkakaalin kukinto noin 2 cm paksuisiksi viipaleiksi. Marinoi kukkakaalipalat sitruunamehulla, suolalla ja pienellä määrällä soijakastiketta.
- Yhdistä makeuttamaton kookosmaito ja vehnä jauhot. Kasta kukkakaaliviipaleet seokseen ja pyörittele molemmin puolin panko-korppujauhoissa.
- Paista leivitettyt viipaleet pannulla kuumassa kasviöljyssä (esim. rypsiöljy) kullanuskeiksi ja kypsennä uunissa 120 °C:ssa 10–15 minuuttia.
- Tarjoa ja ripottele perunasalaatin päälle hienonnettua ruuhosipulia tai persiljaa.





Co-funded by  
the European Union



Co-funded by  
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Dieses Dokument wurde als kostenloses Lern- und Lehrmaterial (Open Educational Resource) erstellt und unterliegt der Lizenz „Namensnennung – Nicht kommerziell – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International“. Eine Kopie dieser Lizenz finden Sie unter: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

