



Hunajaiset kukkakaalit

Niin ihana aika meneillän juuri nyt, kun kaikki mahdollinen kotimainen ja omavarainen kypsyy puutarhassa. Kukkakaalitkin ovat juuri nyt kukkeimmillaan ja maistuvimmillaan. Niistä onkin monelaista reseptiä tarjona, mutta oletko kokeillut tätä, jossa unohdetaan kaikki maitotuotteet ja juustokuorrutukset ja piristetään kukkakaalin makua hunajaisella sitruunalla?

Sitruunan maku saa kivan uuden vivahteen, kun se ensin paahdetaan kuivalla pannulla ja mehu puristetaan vasta sitten. Hunajaa pari lusikallista sekaan ja terävin kirpeys laimenee juuri suuhun ja kukkakaaliin sopivaksi.

TÄHÄN MAKOISAAN ALKUPALAAAN TAI LISUKKEESEEN TARVITSET VAIN



1 kukkakaalin

2 sitruunaa

SAM kesäkukkahunajaa

suolaa

oliiviöljyä

JA NÄIN KÄTEVÄSTI KÄY VALMISTUS



Pieni kukkakaali suupalan kokoisiksi kukinnoiksi.

Kuumenna oliiviöljy tirisevän kuumaksi laajassa paistinpannussa. Öljyä pitää olla parin millin kerros pannun pohjalla.

Lisää kukkakaalia pannulle yhteen kerrokseen niin, että pannun pohja peittyy.



Anna kukintojen karamellisoitua siirtelemättä niitä, ennen kuin niiden alapuoli on kauniin kullanruskea.

Kun kukinnot ovat imeneet itseensä melkein kaiken öljyn, sekoita niitä puulastalla, etteivät ne tummu liikaa, eivätkä pala, vaan makeutuvat. Tämä on ihmeellinen juttu, mutta niistä tulee todella ihanan makeita tässä prosessissa.

Kun väri on sopiva, siirrä kukkakaalit uunipellille ja suolaa ne reilusti sormisuolalla, ennen kuin teet pannulla seuraavan satsin.



Kukintojen kypsyessä pannulla voit sillä aikaa tehdä

HUNAJAISEN SITRUUNAKASTIKKEEN

Leikkaa sitruuna kahtia ja paista sitä kuumalla, kuivalla pannulla niin, että sen leikkuupinta paahtuu kauniin väriseksi. Pannulla sitruunasta irtoaa makeaa mehua, joka tiivistyy hedelmänpuolikkaan reunoille. Kun tämä tapahtuu, paistopinta on valmis.



Purista mehu sitruunanpuolikkaista kulhoon, lisää hunajaa maun mukaan, mutta ainakin muutama reilu ruokalusikallinen puolikkaista kohti. Maistele – terävyyden pitäisi taittua ja muuttua suuta hiveleväksi sitruunan ja hunajan liitoksi.





Tarjoo kukkakaalit alkupalana niin, että jokainen saa annoksen kukkakaalin kukintoja ja pienessä kupissa hunajaista sitruunakastiketta, johon kukintoja voi dipata.





Voit myös tarjota kukkakaalin lisukkeena kulhossa niin, että kaadat hunajaisen sitruunamehun kukkakaalien sekaan ja annat sen maustaa annoksen kerralla.

Tämä tietysti pehmentää rapeata pintaa, mutta maku on mainio.

Sitruunatimjamin maku sopii, jos haluat lisätä annoksen kesäistä yrttisyyttä.

Pidetään turvavälit ja pysytään terveinä!

xxx Sikke