



Katkarapunuudelit hapankaalilla (neljälle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

100 g	nuudeleita
200 g	Rasilaisen purjohapankaalia tai hapankaalia valutettuna
100 g	silputtua sipulia
2 kpl	valkosipulinkynsiä puserrettuna
2 tl	currya
400 g	katkarapuja
150 g	crème fraichea tai smetanaa
½ tl	mustapippuria rouhittuna (1 rkl sokeria)
½ tl	suolaa

Ruokaohje

- 1 Keitä nuudelit ohjeen mukaan ja leikkaa ne lyhyemmiksi vetäytymisen jälkeen. Paista nuudeliin kiehuessa curry/öljyseosta hetki, lisää silputtu sipuli sekä murskattu valkosipuli ja kuullota.
- 2 Nosta hapankaali pannuun ja paista. Lisää lopuksi nuudelit, katkaravut sekä crème fraiche. Mausta mustapippurilla ja suolalla (tarkista rapujen suola, jotta et käytä liikaa suolaa).
- 3 Kuumenna, mutta varo keittämästä, etteivät katkaravut sitkisty. Halutessasi voit lisätä sokerin pehmentämään makua.

