



Näyttävä
GN-vuoka
täynnä trendikkäitä
makuja!

Vuohenjuusto-kukkakaaligratiini

GN-vuoka/12 henkilölle

*Kaunista
kaalista!*

1000 g kukkakaalia
400 g parsakaalia
20 g suolaa
4 g mustapippuria rouhittuna
1000 g maitoa
1000 g kuohukermaa
50 g vehnä jauhoja
1000 g vuohenjuustoa viipaloituna

1. Irroita kukkakaalista ja parsakaalista nuput ja laita GN-vuokaan.
2. Lisää joukkoon suola ja mustapippuri.
3. Kuumenna maito ja kuohukerma, suurusta paksuksi vehnä jauholla. Mausta suolalla.
4. Lisää maitokastike kukkakaalien päälle. Lado pinnalle viipaloitunut vuohenjuustot.
5. Paista uunissa 200 asteessa noin 20 minuuttia.
6. Koristele hienonnetulla persiljalla.

KOKEILE!

1
Vinkki! Hallitse hävikkiä!
Kukka- ja parsakaalit voi pilkkoa valmiiksi GN-vuokaan jo edellisenä päivänä.
Lisää maitokastike ja juusto juuri ennen uniin laittoa ja paista vuokia menekin mukaan.

2
Vinkki! Gratiinin on hyvä antaa levätä 5–10 minuuttia ennen tarjoilua, jotta kastike asettuu.