

Lisuke

## Kukkakaaligratiini (4 hengelle)

### Tarvittavat ruoka-aineet

- 2-3 kukkakaalia
- 200g juustoraastetta
- 4 dl kermaa
- Hyppysellinen mustapippuria
- ½ teelusikallista suolaa



### Tarvittavat välineet

- Uunivuoka
- Veitsi
- Leikkuulauta
- Siivilä
- Pullasuti
- Patakinnas
- Lusikka



Ingela, Sirpa, Toni, Andres

## Ruoan valmistus

1. Laita uuni päälle 175 asteeseen.



2. Pese kädet.



3. Pilko kukkakaali paloiksi siivilään.



4. Huuhtele kukkakaali vedellä.



5. Voitele uunivuoka.



6. Laita kukkakaalin palat uunivuokaan.





7. Lisää mustapippuria ja suola kukkakaaliin.



8. Sekoita lusikalla.



9. Kaada päälle 4 dl kermaa.



10. Lisää päälle juustoraaste.



11. Laita uunivuoka uuniin keskitasolle.  
Kypsennä 45-60 minuuttia. Tarkista  
ruoan kypsymistä 40 min kuluttua.



12. Ota valmis ruoka uunista patakintaalla.



13. Nosta uunivuoka hellan päälle.



14. Sammuta uuni.

