



Összetevők

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Lila káposzta
2	Vöröshagyma
1	Körte
2	Gerezd fokhagyma
3 ek.	Szezámolaj
2 ek.	Körteecet
1 l	Víz
4 ek.	Narancslé
4 ek.	Szójaszószt
1 db	♦ Fahéj, egész
1 tk.	♦ Gyömbér, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

Pikáns lilakáposzta-leves

⌚ 40—50 Perc 

Elkészítés

- 1 Vágjuk vékony csíkokra a lila káposztát. Hámozzuk meg és vágjuk apró darabokra a vöröshagymát és a körtét. Hámozzuk meg és vékonyan szeleteljük fel a fokhagymát.
- 2 Hevítjük fel a szezámolajat egy serpenyőben, és pirítjuk meg rajta a vöröshagymát és a fokhagymát. Adjuk hozzá a lila káposztát, a körtét és a fahéjrudat, majd pirítjuk rövid ideig.
- 3 Adjuk hozzá a mézet, lazítsuk fel a serpenyőre tapadt szaftot az ecettel, majd öntsük fel az egészet vízzel.
- 4 Adjuk a káposztához a narancslevet, a szójaszószt és az őrölt gyömbért, és főzzük közepes lángon 25 percig.
- 5 Távolítsuk el a fahéjrudat, és tálalás előtt ízesítsük a levest tengeri sóval és őrölt borssal.

