Kaalilaatikko

2. Hauduta se kokoon pienessä vesimäärässä tilavassa kattilassa. Valuta.

6. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Lisää ruokakerma ja maito.

3. Hienonna sipulit. Paista ne rasvassa jauhelihan kanssa.

4. Mausta.

1. Suikaloi kaali.

7. Kypsennä uunin ala- / keskiosassa 175 asteessa n. 1 1/2 t.

5. Sekoita jauheliha-sipuliseos ja raaka riisi kaalin joukkoon.

Peitä vuoka leivinpaperilla tai foliolla, kun pinta on saanut sopivasti väriä.

8. Tarjoa puolukkasurvoksen kera.

