

Kínai kel ragu:

1 kisebb, kb. 800 grammos kínai kel (megtisztítva, a nagyon vastag fehér részei kivágva, ujjnyi vékony csíkokra vágjuk)

1 nagyobb fej hagyma apróra vágva

1 csokor friss bazsalikom apróra vágva

½ csokor koriander levél apróra vágva (lehet 1 teáskanálnyi szárított is)

½ teáskanál őrölt koriander

¼ teáskanál őrölt kömény

1 teáskanál só

4 gerezd fokhagyma apróra vágva

1 teáskanál rizs szirup

ízlés szerint bors

2 evőkanál olíva olaj

Az olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát és fokhagymát, hozzáadjuk a többi hozzávalót és közepes tűzön 5-8 perc alatt készre pároljuk.

Rizzsel és egyéb gabonával, valamint tésztával is kitűnő.