

Kaalipossu

Χοιρινό με λάχανο

800 g Porsasta luuttomana
1 dl Oliivi/rypsiöljyseosta
1 (n. 1 kg) Kaali
400 g Tomaattimurskaa
1 iso Sipuli
3 Valkosipulin kynttä
2 Varsisellerin vartta
2 Laakerinlehteä
Suolaa
Pippuria
Timjamia



Pinnalle:

1 dl Juustoraastetta

Poista lihasta mahdolliset kalvot ja leikkaa se reilunkokoisiksi (vaikkapa n. 3x3 cm:n) kuutioiksi.

Hienonna valkosipuli ja sipuli. Paloittele varsisellerin varret.

Kuumenna puolet öljyseoksesta suuressa kasarissa ja laita lihapalat ruskistumaan. Mikäli teet suuremman annoksen ruskista lihat useammassa erässä.

Pienennä lämpöä hiukan ja lisää lihojen päälle loput öljyseoksesta sekä tomaattimurska. Anna kiehua hetki. Lisää joukkoon hienonnettu valkosipuli ja sipuli sekä paloitettu varsiselleri ja laakerinlehdet. Lisää 1½ dl kuumaa vettä. Mausta timjamilla, suolalla ja pippurilla.

Anna hautua hiljalleen poreillen kannen alla reilu tunti.

Tällä aikaa paloittele kaali reilun kokoisiksi paloiksi (heitä kova keskiosa pois). Keitä kaalinpaloja suolalla maustetussa vedessä puolikypsiksi. Siivilöi ja ota keitinvesi talteen.

Lisää kaalit lihaseokseen ja anna hautua kypsäksi. Maista ja lisää tarvittaessa mausteita ja suolaa. tarkista välillä ettei pääse liian kuivaksi ja lisää tarvittaessa kaalinkeitinvettä. Älä kuitenkaan tee ruuasta keittomaista vaan muhennos.

Ripottele valmiin ruuan päälle juustoraaste.