

# RETKI RUOKAAN



Löydät meidät myös Instasta!



## KEVÄÄN HERKULLISIN VAELLUSKAALILAATIKKO

Tämä suolaisen makea kaalilaatikko haudutetaan mehevaksi, jonka jälkeen se kuivataan uunissa tai kuiurissa vaellusruoaksi. Kaalit ovat aivojen superruokaa ja niitä myydään kaupoissa ympäri vuoden, jojen kaalilaatikko maistuu jokaisena vuodenaihana myös ulkona. Vaelluksella se valmistuu kätevästi ruokatermoksesssa.

### KARAMELLISOITUNUT HÄRKIS-KAALILAATIKKO (KAHDELLE)

1 sipuli  
1 valkosipulinkynsi  
1 rkl öljyä  
1 kg valkokaalia  
2 rkl siirappia  
suolaa ja mustapippuria  
1 pkt (250 g) Härkistä  
1 dl rikottuja ohrasuurimoita  
1 kasvisliemikuutio  
1 pss kuivattuja puolukoita

**OHJE:** Hienonna sipulit ja kuullota öljyssä isossa kattilassa. Lisää kaali ja siirappi. Anna karamellisoitua noin 10–15 minuuttia pienellä lämmöllä väillä sekottaen. Mausta kevyesti suolalla ja pippurilla.

Levitä karamellisoitunut kaali-sipuliseos ja Härkis leivinpaperin päälle ohuksi kerroksiksi. Kuvaa noin 60-asteisessa kasvikuivurissa tai uunissa luukku raollaan noin 6 tuntia tai kunnes ainekset ovat kokonaan kuivuneet.

Sekoita kuivunut Härkis, kaali-sipuliseos ja ohra keskenään. Annoste seos kahteen uudelleensuljettavaan pussiin ja mureenna molempien puolikas kasvisliemikuutio.

Retkellä kaada yhden pussin sisältö (0,7 litran) ruokatermokseen, lisää kiehuvan kuumaa vettä termos täytteen, sekoita ja anna hautoa 1–5 tuntia. Nauti kuivattujen puolukoiden kanssa.

Erika & Lotta

**JOUNIN KAUPPA**



**LAAVU**  
*Cheese & Wine*

Juustoseura ry suosittelee

GUSTATOR CASEORUM  
JUUSTOSEURA RY  
REX GUSTATORUM

*Jounin Kaupan erikoisjuustotiski*

Laadukas ja laaja juustovalikoima

Antipastolajitelmat myös tilauksesta

Viinibaarin laadukkaat viinit ja naposteltavat

**SAIKŌ deli**  
JAPANESE STREET FOOD & BBQ SMOKERY

Laadukkaat aidot japanilaiset sushit ja herkulliset grilli take away -annokset

Katso sushi ja grilli -menu: [jouninkaappa.com/deli](http://jouninkaappa.com/deli)

**YLLÄS EXPERIENCES**  
ADVENTURES & SAFARIS

[www.yllasexperiences.com](http://www.yllasexperiences.com)

Opastettuja retkiä, seikkailuja ja elämyksiä!

Toimitamme ostoksesi ja take away -tilaukset kotiovellesi!

**Jounin Kauppa**  
Sannanrannantie 3, Ääslompolo, Ylläs  
040 711 8800 | [tilaukset@jouninkaappa.com](mailto:tilaukset@jouninkaappa.com)  
[jouninkaappa.com](http://jouninkaappa.com)  
Avoinna toukokuussa ma-la 9-19, su 10-19 | kesäkuusta lähtien ma-la 8-21, su 10-21

**Palvelut saman katon alla:**

- K-Market Jounin Kauppa, Saitō Deli ja Laavu Cheese & Wine •
- Ylläs Experiences retki-info • Teboil • Alko • ApteeKKI •
- OttoPlus • Cafe & Bar Routa • Kohta Coworking • Matkahuolto •
- Postin pakettiautomaatti • Kierrätyspiste • Sähköauton latauspiste •