

ZUPPE E MINESTRE

Sajur bodor

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 2 cucchiai di cipolla tritata
- 1 cucchiaino di aglio tritato
- 30 g di margarina
- 1 foglia di alloro
- un pizzico di coriandolo in polvere
- sale
- 2 tazze di brodo di pollo
- 1 piccolo cavolo cinese
- 1 tazza di latte di cocco.

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola, soffriggete cipolla e aglio nella margarina. Unite le spezie e il brodo; portate a bollore. Unite il cavolo e cuocetelo a calore medio finché è tenero ma non flaccido. Unite il latte di cocco e riportate a bollore, mescolando di tanto in tanto. Togliete dal fuoco; servite caldo.