



Rakuuna-kermakastike kaslerille

Aineet: 3 dl lientä (paistopussiin valunut liemi)
2 rkl maissijauhoja
1 dl kermaa
1 tl rakuunaa
(soijakastiketta)

Valmistus: Tämä kastike tehdään uunissa tehtävän kaslerin kastikkeeksi.

Kaada liemi paistopussista kattilaan. Voit siivilöidä liemen, jos näyttää tarpeelliselta. Sekoita maissijauhot hyvin kermaan ja kaada kiehuvan liemen joukkoon koko ajan sekoittaen. Lisää kastikkeeseen rakuuna ja anna kiehua hiljalleen muutama minuutti. Tarkista suola. Jos suolaa tarvitaan, lisää varovasti soijakastiketta. Kaslerin voi tarjota lämpimänä tai kylmänä. Leikkaa liha viipaleiksi. Kaada kastike viipaleiden päälle.

www.superkokki.com