Katkarapukastike

Aineet:
2 rkl kultaniittyä
1 dl sipulikuutiopakasteita
2 rkl vehnäjauhoja
4 dl maitoa
100 g sulatejuustoa
1sitruuna
1-2 valkosipulin kynttä
1 rkl tomaattipyreetä
1/2 tl sitruunapippuria
1/2 dl ruohosipulisilppua
400 g katkarapuja

Valmistus: Sulata rasva teflonkattilassa ja kuullota siinä sipulisilppu. Ripottele joukkoon vehnäjauhot ja anna kiehahtaa, mutta ei ruskistua. Lisää maito hyvin sekoittaen ja anna kiehahtaa. Lisää joukkoon sulatejuusto ja sekoita tasaiseksi. Pese sitruuna huolellisesti harjalla kuumana juoksevan veden alla ja raasta sitä noin teelusikallisen verran mausteeksi kastikkeeseen tai käytä puolikkaan sitruunan mehu makua antamaan. Lisää muut mausteet ja lopuksi sulaneet katkaravut, mutta älä keitä niitä, jotta katkaravut eivät sitkisty. Tarkista maku maistamalla ja tarjoa nauhamakaronin kera.