



Voivalkoviinikastike

Aineet: 1 dl hienonnettua salottisipulia
2 dl kuivaa valkoviiniä
1 dl valkoviinietikkaa
1 dl vettä
2 dl kuohukermaa
200 g voita paloina
suolaa
valkopippuria vastajauhettuna

Valmistus: 1. Kaada salottisipulit, valkoviini, valkoviinietikka ja vesi kattilaan.
2. Keitä nestettä kokoon kunnes se on haihtunut puoleen.
3. Lisää kuohukerma ja kiehauta.
4. Siivilöi liemi ja keitä sitä kokoon noin 5 minuuttia kunnes se sakenee.
5. Vatkaa viimeiseksi joukkoon kylmä voi.
6. Kiehauta ja mausta valkopippurilla ja suolalla.
7. Kuohkeuta kastike sauvasekoittimella ennen tarjoilua.

www.superkokki.com