



Uudet perunat vihreässä kastikkeessa

Aineet: n. 1 l keitettyjä uusia perunoita
tillinvarsia
n. ½ tl suolaa
Kastike:
1 nippu varhaissipulia varsineen
1 dl maitoa
200 g sulatejuustoa
n. ½ dl hienonnettua tilliä
muutama kierros valkopippuria myllystä
n. 1/4 tl suolaa

Valmistus: 1. Keitä pienehköt perunat lähes kypsiksi tillillä ja suolalla maustetussa vedessä. Kaada vesi pois ja anna perunoiden kypsyä ja kuivahtaa kannen alla.

2. Hienonna sipulit ja leikkaa sipulin varret ohuiksi viipaleiksi.

3. Kuullota sipulisilppua öljyssä miedolla lämmöllä hetki. Lisää sipulin varret ja anna niiden pehmentyä hetki.

4. Lisää maito ja sulatejuusto ja sekoita kunnes juusto on sulanut ja seos on tasaista.

5. Mausta tillillä, valkopippurilla ja suolalla. Jos kastike on liian paksua, lisää tilkka maitoa.

6. Sekoita lopuksi joukkoon keitetyt uudet perunat. Voit tarjota halutessasi kastikkeen myös erikseen.

7. Tarjoa kalan, pihvien tai makkaran kanssa.