



Voikastike 1

Aineet: 3 salottisipulia
2 rkl valkoviinietikkaa
1 dl valkoviiniä tai vettä
250 g voita
suolaa, pippuria ja sitruunamehua

Valmistus: Salottisipulin voi korvata tavallisella sipulilla.

Silppua sipuli hyvin. Sekoita silppu viinietikan ja viinin kanssa kasarissa. Keitä kokoon niin, että siitä jää jäljelle noin puolet.

Lisää huoneen lämpöinen voi pieninä nokareina ja vatkaa voimakkaasti, kunnes kaikki voi on sekoittunut.

Mausta kastike suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.

www.superkokki.com