



## Jauhelihakastike

Aineet: 200 g nauta-sikajauhelihaa  
2 valkosipulinkynttä  
3/4 dl vehnäjauhoja  
5 dl vettä  
3 rkl ketsuppia  
1 tl viherpippuria tai timjamia  
1 ps herne-maissi-paprikaa tai pakastepapuja  
Koristeeksi:  
mandariinilohkoja

Valmistus: Paista jauheliha kevyesti. Puserra joukkoon valkosipulinkyntet. Lisää jauhot ja imeytä ne rasvaan. Kaada vesi pannulle ja hämmennä koko ajan. Lisää mausteet ja tarkista maku. Lisää kypsään kastikkeeseen pakastekasvikset ja kuumenna kiehuvaaksi. Tarjoa makaronin ja raikkaan salaatin kanssa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)