



Kalainen nuudelikastike

Aineet: 1 rkl voita
1/2 ps (100 g) pakastettua sipulia
2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
500 g marinoituja kalasuikaleita
1 dl vettä
1/2 Worcestershirekastiketta
1 tl sitruunapippuria
1 prk smetanaa
Pinnalle:
hienonnettua tilliä

Valmistus: Sulata voi kattilassa ja lisää sipulit. Anna ruskistua kevyesti. Lisää joukkoon kalasuikaleet ja anna kypsyä muutama minuutti. Lisää vesi ja mausteet sekä hauduta smetana kypsäksi. Tarjoa keitettyjen nuudeleiden kanssa.

VINKKI:

Voit tarjota kastiketta myös pastan tai riisin kera.

www.superkokki.com