



Sipuli-omenakastike

Aineet: 2 sipulia
1 omena
25 g voita tai margariinia
1 tl curryä
1 rkl vehnä jauhoja
2 ½ dl vettä
1 kasviliemikuutio
riipaus valkopippuria
1-2 rkl ruoho- tai kiinansipulisilppua
(½ dl kermaa)

Valmistus: 1. Hienonna sipulit ja raasta omena.
2. Sulata rasva ja lisää siihen curry, sipulisilppu ja omenaraaste. Hauduta hetki sekoittaen.
3. Lisää vehnä jauhot ja vesi koko ajan sekoittaen. Murennä joukkoon kasviliemikuutio ja lisää ripaus valkopippuria. Anna kiehua noin 5 minuuttia.
4. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita.
5. Lisää viimeiseksi ruohosipulia ja halutessasi kermaa.
6. Kastike sopii sianlihan, broilerin ja kalan kanssa tarjoiltavaksi.