



Maitokastike

Aineet: 25g voita tai margariinia
3 rkl vehnä jauhoja
n. 4 dl maitoa
3/4 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria

Valmistus: Sulata rasva kattilassa ja lisää siihen jauhot. Sekoita kunnes seos kiehuu. Älä päästä seosta ruskistumaan. Nosta kattila hetkeksi levyltä ja lisää kylmä maito kahdessa erässä. Sekoita huolella. Hauduta kastiketta n. 10 minuuttia välillä sekoittaen. Mausta makusi mukaan. Halutessasi voit lisätä kastikkeeseen ruohosipulia, persiljaa, tilliä, pinaattia, jne.

www.superkokki.com