



Ruskea kastike

Aineet: 2 rkl voita tai margariinia
2 rkl vehnä jauhoja
4-5 dl lihalientä, paistolientä tms.
suolaa
pippuria
soijaa
1 rkl tomaattisosetta

- Valmistus:
1. Sulata rasva paistinpannussa ja ruskista sitä kevyesti.
 2. Lisää jauhot ja sekoita.
 3. Anna jauhojen ruskistua tasaisesti ja sekoittele niitä tarpeen mukaan.
 4. Nosta pannu liedon sivuun jäähtymään hetkeksi.
 5. Lisää kylmä liemi samalla kertaa jauhojen päälle ja nosta pannu takaisin liedelle.
 6. Sekoita kastiketta niin kauan, että se alkaa kiehua ja sakenee tasaiseksi.
 7. Jätä se kiehumaan miedolle lämmölle 5-10 minuutiksi.
 8. Lisää mausteet kiehumaan kastikkeen joukkoon.

Onnistut varmasti:

* kun sekoittelet jauhoja ruskistumisen aikana riittävästi.

Rasvassa palaneet jauhot muuttuvat kitkeriksi ja maistuvat kastikkeessa.

* kun lisäät nesteen yhdellä kertaa ja sekoitat sitä niin kauan,
että kastike sakenee ja kiehuu poreillen kauttaaltaan.

* kun maltat keittää kastiketta riittävän kauan.

Jauhot kypsyvät 5 minuutissa, mutta kastikkeesta tulee maukkaampi,
jos annat sen hiljaa kiehua 10-30 minuuttia.

Pidä kansi pannun tai kattilan päällä, ettei nestettä haihdu liikaa.