



Sauce Sarcenes -kastike

Aineet: 5 dl mantelimaitoa
8 rkl riisijauhoja
sahramia
½ tl jokaista: inkivääri, neilikka ja kaneli
1 rkl sokeria
1 ¼ dl kasvislientä
pari tippaa punaista elintarvikeväriä
suolaa
Mantelimaito
2,5 dl hienonnettuja manteleita
5 dl kiehuvaa vettä

Valmistus: Lämmitä mantelimaito hitaasti, sekoita jauhot joukkoon kunnes sakenee paksuksi. Lisää mausteet ja sokeri, lisää kasvisliemi. Lisää elintarvikeväriä, jotta kastikkeesta tulee tumman punaista. Sopii liharuokien kastikkeeksi.

Sekoita aineet keskenään. Hauduta viisi minuuttia välillä sekoittaen. Siivilöi neste tai hienonna se tehosekoittimella.