



Keitetty vasikankyljys ja punajuurikastike

Aineet: 12 kpl Vasikankyljystä
2 l Vettä
1 pieni Porkkana suikaleina
1 pieni Sipuli suikaleina
1 pieni Juuriselleri suikaleina
1 rkl Etikkaa
Valkopippuria myllystä
2 kpl Punajuuria suikaleina

Valmistus: Kiehauta juuressuikaleita vedessä noin 3 minuuttia.

Siivilöi juurekset erikseen.

Keitä vasikankyljyksiä siivilöidyssä vedessä noin 10 minuuttia.

Kaada suurin osa vedestä toiseen kattilaan ja lisää joukkoon etikka sekä punajuurisuikaleet. Keitä 5-7 minuuttia ja lisää joukkoon siivilöidyt juuressuikaleet. Keitä 2 minuuttia.

Tarkista suolaisuus ja suurusta ohrakkaalla.

www.superkokki.com