



## Creole-kastike

Aineet: ( Hyvä pohja muille cajun ruoille)  
2 laakerinlehteä  
1 tl oreganoa  
½ tl valkopippuria  
½ tl cayennea  
½ tl paprikaa  
½ tl mustapippuria  
½ tl timjamia  
½ tl basilikaa  
4 rkl suolatonta voita  
3dl kuorittua ja hienonnettua tomaattia  
1 iso sipuli hienonnettuna  
1 varsisellerin varsi hienonnettuna  
1 vihreä paprika hienonnettuna  
1½ tl murskattua valkosipulia  
3dl kanalientä  
3dl tomaattimurskaa  
1tl sokeria  
½ tl tabascoa

Valmistus: Freesaa voissa tomaatit, selleri sipulit ja vihreä paprika. Lisää valkosipuli ja maustesekoitus ja keitä 5 min.  
Lisää liemi, tomaattimurska ja sokeri ja tabasco. Keitä hiljaa kiehuen 20 minuuttia ja poista laakerinlehdet.