



## Anjoviskastike

Aineet: 1 salottisipuli  
2,5 dl hyvää kalalientä  
0,5 dl kuivaa valkoviiniä  
2 dl kuohukermaa  
30 g voita  
1 tl hienoksi hakattua anjovista ja hieman anjovislientä  
2 rkl hienonnettua tilliä  
mustapippuria

Valmistus: Keitä hienonnettua salottisipulia yhdessä kalaliemen ja valkoviinin kanssa, kunnes jäljellä on siirappimainen seos. Lisää kerma ja keitä, kunnes kastike kevyesti saostuu. Lisää joukkoon voi, anjovista, vähän anjovislientä ja soseuta kastike tehosekoittimella. Siivilöi, lisää hienonnettu tilli ja hiukan vastajauhettua mustapippuria.