



Bordelaise-kastike

Aineet: 50 g salottisipulia
6 kpl mustapippuria
pieni laakerinlehti
timjamin oksa
voita
suolaa
2 dl punaviiniä
1 l tummaa peruskastiketta
(100g luuydintä)
(1 dl kanalientä)
yhden sitruunan mehu

Valmistus: Freesaa voissa hienonnettu salottisipuli, pippurit, laakerinlehti, timjami ja lisää punaviini. Keitä niin että puolet nesteestä on jäljellä. Lisää joukkoon tumma peruskastike. (Viipaloi luuydin viipaleiksi ja hauduta hetki kanaliemessä, nosta liinan päälle valumaan). Keitä kastiketta niin kauan että yksi kolmasosa on haihtunut. Siivilöi kastike ja mausta suolalla ja sitruunan mehulla, maista.

www.superkokki.com