



Martini-Vermutti-kastike

Aineet: 1 dl Martini Vermouth extra dry
1 dl kalalientä
2 dl Crème Fraisea
riipaus suolaa
riipaus vastajauhattua valkopippuria
1 rkl voita
1 dl ruohosipulia

Valmistus: Kaada vermutti ja kalaliemi kasariin. Anna kiehahtaa ja lisää Creme Fraise nokareina ja keitä kastiketta kokoon 10 minuuttia kovahkolla lämmöllä. Vatkaa välillä. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää ruohosipuli ja voi nokareina. Anna kastikkeen kiehahtaa. Tarjoa lämpimänä lohitudedoksen, pursotetun perunamuhennoksen ja kylmän oluen kanssa.

www.superkokki.com