



Omenakastike

Aineet: 3 suurta omenaa
pieni piparjuuren palanen
2 rkl etikkaa
50g sokeria
suolaa
1/2 litraa vettä

Valmistus: Kuori ja paloittele omenat ja poista siemenkodat. Keitä omenat vedessä pehmeiksi ja puserra liemineen siivilän lävitse. Raasta piparjuuri hienoksi ja sekoita etikan kera omenasoseeseen. Lisää sokeri kastikkeeseen ja mausta lopuksi suolalla. Kastike tarjotaan keitetyn kalan tai kylmän lihan kera.

www.superkokki.com