



Minttukastike

Aineet: 4-6 annosta
4 tuoretta mintun vartta tai 1 1/2 rkl kuivattuja mintunlehtiä
1-2 rkl fariinisokeria
1 rkl viinietikkaa
1 dl kiehuva vettä

Valmistus: Revi lehdet noin neljästä tuoreesta mintunvarresta ja hienonna lehdet hyvin. Jos käytät kuivattuja mintunlehtiä, hienonna ne. Sekoita minttuhakkelukseen fariinisokeri ja viinietikka. Kaada päälle kiehuva vesi ja sekoita. Anna kastikkeen vetäytyä noin pari tuntia ennen tarjoilua. Minttukastike sopii erinomaisesti tarjottavaksi lammasruokien kanssa.

www.superkokki.com