



Keitettyä lipeäkalaa maitokastikkeen kera

Aineet: Maitokastike
30 g rasvaa
1/2 dl vehnä jauhoja
1/2 l maitoa
riipaus suolaa

Valmistus: Kääri kalapala harsokankaaseen ja pane paketti runsaaseen suolattomaan veteen kiehumaan. Käytä mielellään emalikattilaa. Keitä kalaa hiljalleen 15 minuuttia. Valuta kalapalat ja poista nahka ja ruodot. Tarjoa kalan kera suolaa, maustepippuria ja maitokastiketta. Lisäkkeeksi sopivat hyvin keitetyt perunat ja herneet. Juomaksi suositellaan kotikaljaa tai piimää. Jälkiruoaksi sopii hyvin hapan kiisseli.

Maitokastike:

Sulata rasva kattilassa ja sekoita siihen jauhot. Anna jauhojen turvota hetki ruskistumatta. Lisää kuuma maito neljässä erässä koko ajan tehokkaasti pohjaa myöten vispaten. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen viitisen minuuttia. Mausta kastike suolalla.

www.superkokki.com