



Mätiseos

Aineet: 1 1/2 dl ranskankermaa
2 dl siianmätiä
1/2 dl sipulisiilppua
riipaus suolaa
mustapippuria ja maustepippuria suoraan myllystä

Valmistus: Kalliin mädin kanssa kannattaa sipuli miedontaa kypsentämällä sitä hetki mikrossa. Näin esim. muikun mädin maku pääsee paremmin esille.

Sekoita ainekset vähän ennen tarjoilua. Tarjoa mätiseos jälkiuunileivän, paahdetun vaalean leivän tai uuniperunan kanssa.

www.superkokki.com