



Mademuhennos

Aineet: 11/2 kg madetta
1 l vettä (vajaa)
1 tl suolaa
15 valkopippuria
Kastike:
50 g voita
3 rkl vehnä jauhoja
1/2 l kalan keitinlientä
sitruunanmehua
sokeria
1/2 dl kuohukermaa

Valmistus: Leikkaa nyljetty, perattu made 4-5 cm pituisiksi paloiksi. Keitä hiljalleen noin 15 minuuttia maustetussa vedessä. Nosta kalapalat liemestä. Valmista kastike. Sekoita vehnä jauhot sulatettuun voihiin. Lisää siivilöity kalan keitinliemi. Anna kastikkeen kiehua 5 minuuttia. Mausta ja lisää kerma. Kuumenna kastike. Poista kalapaloista ruodot ja pane tarjoiluvadille. Kaada kastike päälle.

www.superkokki.com