



Valkosipulikastike

- Aineet:** Tätä kreikkalaista Deruskastiketta tarjotaan paistettuijen kasvien ja kalan sekä etenkin suolatun turskan seurana, josta varsinkin Kreikansaaristolaiset pitävät.
4 keskikokoista viipaletta vaaleaa leipää
3 valkosipulin kynttä kuorittuna ja murskattuna
1 tl valkoviinietikkaa
5 rkl oliiviöljyä
30 g rouhittuja saksanpähkinöitä tai manteleita (vain haluttaessa)
suolaa
- Valmistus:** Kasta leipä 10 minuutiksi veteen ja puserra pois ensin vesi. Pane leipä tehosekoittimeen yhdessä valkosipulin, viinietikan ja suolan kanssa. Sekoita tasaiseksi. Lisää oliiviöljyä vähin erin sekoittimen käydessä. Lisää haluttaessa pähkinä- tai mantelirouhe ja sekoita vielä hetki. Koostumuksen tulisi olla majoneesimainen.
- Tarjolle pantaessa kastike lusikoidaan paistettujen kasvien tai kalan päälle. Se voidaan myös tarjoilla erikseen kulhosta tuoreiden vihannesten dippikastikkeena.