



Punajuurikastike lihalle ja riistalle

Aineet: (7 dl-1 l)
2-3 punajuurta
1 peruna
pieni pala palsternakkaa
1 punasipuli
1 rkl öljyä
½ l kasvis- tai lihalientä
riipaus suolaa
riipaus rouhittua mustapippuria
1 rkl balsamiviinietikkaa
3 rkl silputtua timjamia, basilikaa, salviaa TAI muita yrttejä
1 dl smetanaa TAI kuohukermaa

Valmistus: 1. Kuori ja pilko juurekset. Kuullota öljyssä paistinpannulla.
2. Lisää liemi ja makusi mukaan suolaa. Hauduta kannen alla, miedolla lämmöllä, reilut puoli tuntia, kunnes kaikki juurekset ovat kypsiä.
3. Soseuta ja mausta makusi mukaan.
4. Ohenna kastiketta smetanalla tai kuohukermalla, kiehauta, mutta älä keitä. Tarjoa höyryävä kastike esim. lihamurekkeen, riistan tai naudanlihan kanssa.