



Kasvipihvit hapanimeläkastikkeessa

Aineet: 100 g raakaa perunaa
50 g sipulia
1-2 valkosipulinkynttä
200 g keittojuurespakastetta
1 tl suolaa
chiliä
mustapippuria
1 muna
2 rkl grahamjauhoja
Paistamiseen:
2-3 rkl öljyä
Kastikkeeseen:
2 rkl öljyä
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
1 tl raastettua tuoretta
inkivääriä
2 rkl chiliketsuppia
1 rkl soijakastiketta
2 rkl siirappia
2 dl vettä
1 rkl sitruunanmehua
2 tl maissitärkkelystä (esimerkiksi Maizena)

Valmistus: 1. Kuori peruna ja sipulit ja laita ne monitoimikoneeseen hienontumaan. Lisää sulanut kasvisseos, mausteet, muna ja jauhot ja sekoita tasaiseksi.

2. Kuumenna laakea pannu ja lisää öljy. Nosta taikinasta pieniä kasoja pannulle ja tasoita ne sentin vahvuiseksi. Paista miedolla lämmöllä. Käännä, kun pihvi alkaa olla reunoilta vaalea. Paista hitaasti toinenkin puoli. Nosta pihvit pannulta ja valmista siinä kastike.

3. Lisää öljyä, jos on tarpeen. Hienonna sipuli ja valkosipuli ja lisää pannulle. Lisää inkiväärisilppu ja kuullota kasvikset.

4. Lisää ketsuppi, soija, siirappi ja vesi ja hauduta hetki. Sekoita sitruunanmehu ja Maizena ja suurusta kastike sillä.

5. Nosta kasvipihvit kastikkeeseen lämpenemään ja tarjoa keitetyn riisin kera.