



Juustoinen pastakastike

Aineet: 4 annosta
valmistusaika 20 minuuttia
150 g kassleria
200 g herkkusieniä
2 rkl margariinia
3 rkl vehnäjäuhoja
5 dl maitoa
1 rkl Kasvisfondia
0,5 tl timjamia
2 dl juustoraastetta
3 rkl ruohosipulisilppua
3 rkl sinappia
1 rkl soijakastiketta
1 valkosipulin kynsi
0,5 tl mustapippuria rouhittuna

Valmistus: Leikkaa kassler ohuiksi suikaleiksi ja ruskista ne pannulla margariinissa. Ripottele pannulle vehnäjäuhot ja sekoita joukkoon maito ja fondi. Lisää kastikkeeseen paloittelut herkkusienet ja puristettu valkosipulin kynsi. Anna kiehua noin 10 minuuttia. Lisää timjami, sinappi, soijakastike sekä juustoraaste. Kuumenna kastike, jotta juusto sulaa ja mausta ruohosipulilla ja mustapippurilla.