



FARINA

GLUTEENITTOMAT KASTIKKEET

RUSKEAKASTIKE

- 2 rkl voita tai margariinia
- 2 rkl täysjyväriisijauhoja
- 4-5 dl vettä tai lihalientä
- 1/2 tl suolaa

Sulata rasva kattilassa miedolla lämmöllä. Lisää jauhot ja ruskista ne hitaasti. Nosta kattila liedeltä ja lisää neste koko ajan sekoittaen. Nosta kattila takaisin levyille ja jatka sekoitusta kunnes kastike kiehuu. Keitä kastiketta miedolla lämmöllä noin 8-10 min. Tarkista suola.

JAUHELIAKASTIKE

- 300 g jauhelihaa
- 1 sipuli
- 2 rkl öljyä
- 2 rkl täysjyväriisijauhoja
- 400 g tomaattimurskaa
- suolaa
- yrttimausteita
- valkosipulin kynsi
- ym. maun mukaan

Ruskista jauheliha ja sipulit öljyssä. Lisää tomaattimurska ja jauhot. Lisää mausteet sekä vettä tarpeen mukaan. Anna hautua hiljalleen vähintään 15 min.

VALKOKASTIKE

- 2 rkl voita tai margariinia
- 2 rkl jauhoja (maissi- tai riisijauhoja)
- 4-5 dl maitoa
- 1/2 tl suolaa

Sulata rasva kattilassa miedolla lämmöllä. Lisää jauhot ja anna niiden kiehahtaa rasvassa. Nosta kattila liedeltä ja lisää neste koko ajan sekoittaen. Nosta kattila takaisin levyille ja jatka sekoitusta kunnes kastike kiehuu. Anna kypsyä miedolla lämmöllä noin 5-8 min. Mausta suolalla.

♥ Kuin kotona tehtyjä ♥



Vuohelan Herkku

JUUSTOKASTIKE

Lisää lämpimään valkokastikkeeseen 1 dl juustoraastetta ja sekoita kunnes juusto sulaa.

KUORRUTUSKASTIKE

Vatkaa kuumaan valkokastikkeeseen keskenään sekoitetut 1/2 dl kermaa ja keltuainen. Älä keitä. Kaada kastike kuorrutettavan ruuan päälle.

MUUNNELMIA

Lisää kastikkeeseen mausteeksi esim. paistettuja sieniä, simpukoita, äyriäisiä, parsaa tai juustoraastetta.

♡ *Kuin kotona tehtyjä* ♡