

RUSKEA KASTIKE

50 g voita

50 g vehnä jauhoja

1 l porofondia tai -lientä

1 kpl sipuli

1 kpl valkosipulinkynsi

suolaa

mustapippuria

1. Kuori ja hienonna sipulit. Kuullota sipulit voissa kullanruskeiksi.

2. Lisää jauhot ja sekoita tasaiseksi. Lopuksi lisää fondi/liemi.

3. Keitä kastiketta hiljalleen 30 min. sekä mausta suolalla ja pippurilla.

PUNAVIINIKASTIKE

0,5 dl punaviinietikkaa

1 dl punaviiniä

1 kpl salottisipuli

1 kpl pieni porkkana

pala selleriä

4 kpl herkkusieniä

1 l porofondia tai -lientä

timjamia

valkopippuria

persiljaa

1. Kuumenna kattila kuumaksi. Lisää etikka ja viini sekä kuoritut pilkotut kasvikset.

2. Anna viinin ja etikan keittyä puoleen.

3. Lisää fondi/liemi. Keitä hiljalleen kunnes kastike alkaa saostua.

4. Siivilöi kastike.

Vinkki:

Kastiketta ei välttämättä tarvitse suurustaa, koska liemessä oleva gelatiini tekee sen.

Kastiketta pitää keittää tarpeeksi kokoon. Toki kastikeen voi suurustaa maizenalla tai ohrakkaalla.

KERMAKASTIKE

3 dl porofondia tai -lientä

1 dl kuohukerma

2 rkl punaviinietikkaa

50 g voita

1 kpl valkosipulinkynsi

rosmariinia

suolaa

musta- tai valkopippuria

1. Kiehauta etikka, fondi ja hienonnettu valkosipuli.

2. Lisää kerma sekä rosmariini. Keitä puoleen ja vatkaa voi kuutioina joukkoon.

3. Mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan.

MUSTAPIPPURIKASTIKE

0,5 dl punaviinietikkaa

1 dl punaviiniä

1 kpl salottisipuli

1 kpl pieni porkkana

pala selleriä

4 kpl herkkusieniä

1 l porofondia tai -lientä

timjamia

valkopippuria

persiljaa

20 kpl kokonaisia mustapippureita

1. Kuumenna kattila kuumaksi. Lisää etikka ja viini sekä kuoritut pilkotut kasvikset.

2. Anna viinin ja etikan keittyä puoleen.

3. Lisää fondi/liemi.

4. Ryöppää kokonaiset pippurit kiehuvaan veteen kolme kertaa, rouhi ne ja lisää kastikkeeseen.

5. Keitä hiljalleen, kunnes kastike alkaa saostua.

6. Siivilöi kastike.

Vinkki:

Kastiketta ei välttämättä tarvitse suurustaa, koska liemessä oleva gelatiini tekee sen.

Kastiketta pitää keittää tarpeeksi kokoon. Toki kastikeen voi suurustaa maizenalla tai ohrakkaalla.

PORO-OLIIVIÖLJYKASTIKE

0,5 l porofondia tai -lientä

4 rkl punaviinietikkaa

0,5 dl oliiviöljyä

1 rkl voita

suolaa

mustapippuria

1. Kuumenna kattila. Lisää etikka ja porofondi/liemi. Lisää myös mausteet.

2. Keitä hiljalleen lientä, kunnes jäljellä on n. 2,5 dl.

3. Siivilöi liemi.

4. Lisää oliiviöljyä liemen joukkoon pienissä erissä koko ajan vatkaton.

5. Älä enää keitä. Lopuksi vatkaa nokare voita joukkoon.

Huom. Oliiviöljy emulsoituu liemeen ja suurustaa samalla kastiketta. Jos kastiketta kuumennetaan voimakkaasti öljyn lisäämisen jälkeen, tämä erottuu kastikkeesta.

Vinkki: Voit maustaa kastikkeen myös haluamillasi mausteilla, esimerkiksi valkosipulilla.