qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptit  Kastikkeet: liha-, kala- ja vihannesruokien  1.6.2019  Aamu Mellin |

|  |  |
| --- | --- |
| Voisula | |
| 200 g | voita |
|  | persiljaa |
| Pääruoat | voisula tarjotaan erilaisten laatikoiden ja vanukkaiden sekä kasviksien kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike voidaan käyttää paistamiseen taikka leipomisessa taikinoihin |
| Voi sulatetaan hitaasti ja kaadetaan varovaisesti maljaan tai erikoiseen voikattilaan, niin että pohjalle laskeutunut suola ei seuraa mukana. Vaahto kuoritaan pois ja hienonnettu persiljaa ripotellaan sulatetun voin pinnalle.  persilja.jpg  Kuva persilja  voikattila.jpg  Kuva voikattila | |

|  |  |
| --- | --- |
| Voivaahto | |
| 200 g | hyvää voita |
| Pääruoat | voivaahtoa käytetään tuoreina vihannesten ja dieettiruokien kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt voivaahto voidaan käyttää voitaikinoihin, paistamiseen ym |
| Voi pannaan hiukan lämpiämään, mutta se ei saa sulaa. Puulusikalla hierotaan voita sitten, kunnes se tulee tasaiseksi, valkoiseksi vaahdoksi, joka asetetaan kulhoon kukkuralle.  vihannekset.gif  Kuva vihannekset  puulusikka.jpg  Kuva puulusikka | |

|  |  |
| --- | --- |
| Voi eli valkokastike | |
| 200 g | voita |
| 1 dl (170 g) | vehnäjauhoja |
| 4 dl | maitoa |
|  | suolaa |
| Pääruoat | kastike tarjotaan perunoiden, kasvislaatikoiden, lipeäkalan ym kera |
|  |  |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike voidaan käyttää lisänä mutkikkaampiin kastikkeisiin tai liemenä vihanneskastikkeisiin |
| Voi sulatetaan kattilassa ja jauhot sekoitetaan siihen vähitellen, niin että ne eivät kokkaroidu, ja sitten, ennen kuin vehnäjauhot ovat ennättäneet ruskistua, lisätään maito kastikkeeseen vähitellen. Kastike saa kiehua 10 minuuttia ja se maustetaan suolalla.  lipeäkala.jpg  Kuva lipeäkala | |

|  |  |
| --- | --- |
| Peruskastike | |
| 100 g | voita |
| 1 dl (70 g) | vehnäjauhoja |
| 2 rkl | paksua kermaa |
| 2 | munanruskuaista |
|  | suolaa |
| Käyttö | peruskastiketta käytetään muuta kastikkeita valmistettaessa tai dieettiruokien kera |
| Voi sulatetaan kattilassa ja siihen sekoitetaan vehnäjauhot vähitellen. Kastike ei saa ruskistua. Kun vehnäjauhot ovat kiehuneet 10 minuuttia, lisätään siihen kerma ja munanruskuaiset koko ajan sitä vatkaten. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Béchamelkastike | |
| ½ litraa | maitoa |
| 100 g | savustettua sianlihaa |
| 2 | sipulia |
|  | laakerinlehti |
|  | kimppu persiljaa |
| 10 | maustepippuria |
| 1 dl | peruskastiketta |
|  | suolaa |
| Pääruoat | kastike tarjotaan munaruokien ja kylmän kalan kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike käytetään uusiin kastikkeisiin tai laatikkoihin liemeksi |
| Savustettu sianliha hienonnettuna, sipulit kuorittuna ha hienonnettuina, laakerinlehti, persiljan kimppu ja maustepippurit saavat kiehua maidossa ½ tuntia. Kun kaikki ainekset ovat pehmenneet, puserretaan kastike siivilän läpi ja siihen lisätään peruskastike. Kun kastike on saonnut, maustetaan se. Kastikkeen tulee olla kermamaista ja sakeaa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Remuladkastike | |
| 3 | kovaksi keitettyä munaa |
| 3 (30 g) | anjovista |
| 2 rkl | kaprista |
| 1 rkl | ranskalaista sinappia |
| 2 | raakaa munanruskuaista |
| 2 rkl (34 g) | ruokaöljyä |
| ½ rkl | hienonnettua persiljaa |
| 2 dl | kermavaahtoa |
| Pääruoat | käytetään lämpimän, paistetun kalan sekä myöskin kylmien kala- ja liharuokien kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike voidaan käyttää salaatteihin munien ja kalan kera |
| Kovaksi keitetyt munanruskuaiset, ruoditut, peratut anjovikset, kapris ja sinappi hienonnetaan yhdessä kivimorttelissa, jonka jälkeen seos hierotaan sihdin läpi. Raa’at munankeltuaiset sekoitetaan kulhossa ja öljy lisätään pisaroittain kulhoon. Puserrettu seos, vähän hienoksi hakattua persiljaa sekä viimeiseksi kermavaahto lisätään kastikkeeseen. Jos halutaan siihen enemmän happoa, maustetaan se etikalla tai sitruunalla.  ranskalainen sinappi.jpg  Kuva ranskalainen sinappi  ruokaöljy 1.jpg  Kuva ruokaöljy  kivimortteli.jpg  Kuva kivimortteli  pisara1.jpg  Kuva pisara | |

|  |  |
| --- | --- |
| Paistin- eli ruskea kastike | |
| 1 rkl ( 30 g) | voita |
| 2 – 2 ½ rkl ( 30 -35 g) | vehnäjauhoja |
| 5 dl | lihalientä tai paistinlientä |
| 1 dl | paksua kermaa |
|  | suolaa |
|  | pippuria |
| Pääruoat | paistit |
| Tähteet | paistinviipaleet lämmitetään kastikkeessa tai lämmitetään kastike |
| Muista | kastikkeeseen voi lisätä hieman madeiraa |
| Voi ja jauhot ruskistetaan, puolet kermasta lisätään vähitellen ja ruskistetaan. Samoin lisätään lihaliemi vähitellen kastikkeeseen ja sen annetaan kiehua 10 minuuttia. Jäännöskerma kaadetaan kastikkeen sekaan, ja se saa vielä kiehahtaa, jonka jälkeen se maustetaan. Jos käytetään paistinlientä, ei voita eikä jauhoja ruskisteta; jauhot sekoitetaan pieneen liemierään ja kun kastike alkaa kiehua, lisätään liemi vähin erin. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Cumberlandin-kastike | |
| 4 rkl | punaista tai mustaa viinimarjahyytelöä |
| 2-3 dl | hapahkoa marja- tai omenamehua |
| 1-2 tl | hienonnettua espanjansipulia |
| 1-2 | appelsiinin mehu |
| ½-3/4 | sitruunan mehu |
| 1 tl | ranskalaista sinappia |
| 1/8 tl | cayennenpippuria |
| 1/8 tl | inkivääriä |
| 1 tl | hienonnettua appelsiinin ja sitruunan kuorta |
| Pääruoat | käytetään kylmän kinkun ja metsäriistapaistin kera |
| Muista | kastikkeeseen voi lisätä 2-3 rkl sherryä tai madeiraa ja 2-3 rkl punaviiniä |
| Viinimarjahyytelö liuotetaan marjamehussa. Hienonnettua sipulia kiehautetaan muutaman sekunti vedessä, se puserretaan sihdin läpi ja yhdistetään edelliseen seokseen, samoin kuin appelsiinin ja sitruunan mehu, pippuri, sinappi ja inkivääri. Kaikki ainekset sekoitetaan hyvin ja siivilöidään; tämän jälkeen siihen yhdistetään appelsiinikuoret, joista valkoinen kuori on poistettu, sekä sitruunan keltainen kuori.  cumberland-kastike.jpg  Kuva Cumberlandin-kastike  punainen viinamarjahyytelö.jpg  Kuva punainenviinimarhahyytelö  mustaviinimarjahyytelö.jpg  Kuva mustaviinimarjahyytelö  espanjan sipuli.jpg  Kuva espanjan sipuli  cayennenpippuri.jpg  Kuva cayennenpippuria  inkivääri.jpg  Kuva inkivääri  ' | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kinkkukastike 1 (lämmin)** | |
| 1 rkl | voita |
| 2 rkl | vehnäjauhoja |
| ½ tl | sinappia |
| 2-3 rkl | punaviiniä |
| noin 4 dl | kinkunlientä |
| Voi ja jauhot ruskistetaan, siihen lisätään paistinliemi hyvin kuorittuna ja veteen liuotettu sinappia. Kastikkeen annetaan kiehua noin 5 minuuttia. Punaviini kaadetaan kastikemaljaan ja sen päälle hyvin vatkaten kiehuva kastike | |
| **Kinkkukastike 2 (kylmä)** | |
| 5-6 rkl | punaista viinamarjahyytelöä |
| 1 dl | madeiraa tai sherryä |
|  | raastettua piparjuurta |
| Viinimarjahyytelöön sekoitetaan viini ja sekoittamista jatketaan, kunnes kastike on tasaista. Silloin lisätään piparjuurta sen mukaan, kuinka väkeväksi kastike tahdotaan | |

|  |  |
| --- | --- |
| Madeira-kastike | |
| 1 rkl | voita |
| 2 rkl | vehnäjauhoja |
| 4 dl | paistinlientä tai lihalientä |
|  | hieman soijaa |
|  | suolaa |
|  | pippuria tai paprikaa |
| 3 rkl | madeiraa tai sherryä |
| Pääruoat | hienot liharuoat |
| Voi ja jauhot ruskistetaan, siihen lisätään paistin tai lihaliemi ja soija. Kun kastike on kiehunut 10 minuuttia, se maustetaan mausteilla ja viinillä | |

|  |  |
| --- | --- |
| Valkoviinikastike | |
| 2 rkl | voita |
| 2 dl | valkoviiniä |
| 1-2 | sipulia |
| 2-3 dl | vahvaa paistinlientä |
| 1-2 tl | sinappia |
| 1 tl | sokeria |
| (1 tl | perunajauhoja) |
| Pääruoat | silavaruoat |
| Tähän sopivat parhaiten pienet punasipuli, jotka hakataan aivan hienoiksi ja keitetään voissa. Joukkoon kaadetaan valkoviini, jonka annetaan kiehua noin 15 minuuttia. Silloin lisätään paistin tai lihaliemi ja kastikkeen annetaan nyt kiehua 15 minuuttia. Kastike siivilöidään ja maustetaan. Kastikkeen voi suurustaa perunajauhoilla ja se on tarjottava hyvin kuumana.  punasipuli.jpg  Kuva punasipuli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sipulikastike | |
| 3 | suurta sipulia |
| 75 g | voita |
| 1 dl (70 g) | vehnäjauhoja |
| ½ litraa | lihalientä tai vettä |
|  | suolaa |
|  | pippuria |
|  | sokeria |
| Pääruoat | kastiketta käytetään perunoiden ja kasvisruokien kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike voidaan käyttää paistin kastikkeisiin, muhennoksiin ym |
| Sipulit kuoritaan, leikataan viipaleiksi poikittain ja ruskistetaan voissa pannussa. Sitten lisätään pannuun lihalientä tai vettä, ja sipulit saavat kiehua pehmeiksi. Kastike puserretaan siivilän läpi ja maustetaan suolalla, pippurilla ja sokerilla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Tillikastike | |
| 2 rkl (60 g) | voita |
| 2 rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| ½ litraa | lihalientä |
| ½ rkl | tilliä |
| 1 | munanruskuainen |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
|  | sitruunaa tai etikkaa |
| Pääruoat | kastiketta käytetään keitetyn lampaan ja vasikanlihan kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike tarjotaan lämmitettynä perunoiden kera |
| Voi ja vehnäjauhot keitetään, lihaliemi lisätään vähitellen, ja kastike saa kiehua 10 minuuttia. Kastikkeeseen lisätään tilli, suolaa ja sokeria sekä sitruunanmehu. Munanruskuaiset vatkataan kastikemaljassa ja kastike kaadetaan joukkoon kovasti vatkaten.  tillikastike.jpg  Kuva tillikastike | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Sienikastike 1** | |
| 3 dl | kiehautettuja sieniä |
| 100 g | voita |
| ½ litraa | lihalientä |
| 50 g | vehnäjauhoja |
|  | pippuria |
|  | suolaa |
|  | persiljaa |
| Pääruoat | kastike tarjoillaan perunoiden, lihapalleroiden, lihamurekkeiden ym kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike käytetään piirakkapaistoksiin, laatikkoihin, kuoriaisiin ym |
| Sienet leikataan sopiviksi kappaleiksi sekä paistetaan voissa ja vehnäjauhot lisätään, mutta ei anneta niiden ruskistua. Lihaliemi lisätään vähitellen, ja sienet saavat kiehua siinä ½ tuntia. Kun kastike on puolittain kiehunut, se maustetaan suolalla, pippurilla ja hienonnetulla persiljalla.  lihapallo.jpg  Kuva lihapallerot  persilja.jpg  Kuva persilja | |
| **Sienikastike 2** | |
| 3 dl | kiehautettuja sieniä |
|  | sipuli |
| 100 g | voita |
| 1 dl | lihalientä |
| 3 dl | hapanta kermaa |
| 1 rkl | vehnäjauhoja |
|  | etikkaa |
|  | suolaa |
| Pääruoat | kastike tarjotaan perunoiden, vihannesruokien yms. kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike voidaan valmistaa sienimuhennokseksi lisäämällä siihen sieniä |
| Sienet leikataan palasiksi ja pannaan kuoritun ja hienonnetun sipulin kera voihin paistumaan. Lihaliemi lisätään vähitellen, samoin happameen kermaan sekoitetut vehnäjauhot. Kastike saa kiehua 10 minuuttia sitä vatkatessa. Kastike maustetaan suolalla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ruskea herkkusienikastike | |
| 1 (100 g) | purnukka herkkusieniä |
| 2 – 2 ½ rkl (50 g – 65 g) | voita |
| 2 ½ rkl (35 g) | vehnäjauhoja |
| 5 dl | voimakasta lihalientä |
|  | säilykeherkkusienien liemi |
| 1 rkl | hapanta kermaa |
|  | suolaa |
|  | pippuria |
| Pääruoat | käytetään lintumurekkeen, paistetun kalan yms kera |
| Kappaleiksi leikellyt herkkusienet kiehautetaan voissa. Ne nostetaan voista, jauhot ruskistetaan voissa ja lihaliemi, vähän herkkusienilientä, sekä kerma lisätään. Kastike saa nyt kiehua 3-4 minuuttia, jonka jälkeen se maustetaan suolalla ja pippurilla. Viimeiseksi yhdistetään herkkusienet kastikkeeseen. | |
| Kurkkukastike | | |
| 1 rkl (30 g) | voita | |
| 2 rkl | vehnäjauhoja | |
| 1 | munanruskuainen | |
| 4 dl | lihalientä | |
| 1-2 | etikkakurkkua | |
| ½ tl | sokeria | |
|  | etikkaa, jos tarvitaan | |
| Pääruoat | tarjotaan keitetyn tuoreen ja suolatun naudanlihan, keitetyn kielen yms. kera | |
| Voi ja jauhot kiehautetaan, lihaliemi lisätään vähitellen kasariin ja kastiketta keitetään noin 10 minuuttia. Munanruskuainen vispilöidään hyvin, osa kastikkeesta kaadetaan sen päälle ja sitten sekoitetaan kastikkeeseen kasariin ja vatkataan, kunnes kastike sakoo, mutta ei saa kiehua. Kurkku kuoritaan, leikataan pieniksi kuutioiksi ja pannaan kastikemaljaan jakastike kaadetaan kuutioiden päälle ja maustetaan.  etikkakurkku.jpg  Kuva etikkakurkku  kasari.jpg  Kuva kasari | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kapriskastike | |
| 2 rkl | kaprista |
| 1 rkl (25 g) | voita |
| 2 rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| ½ litraa | liha- tai kalalientä |
| 2 | munanruskuaista |
| 1 rkl | paksua kermaa |
|  | suolaa |
| Pääruoat | käytetään kuumana keitettyjen ja paistettujen kalaruokien, kalamurekkeen, kohokkeen yms. kera |
| Voi ja jauhot kiehautetaan ja kala- tai lihaliemi lisätään vähitellen sekaan. Munanruskuaiset ja kerma vatkataan hyvin sekaisin ja yhdistetään kastikkeeseen, sitten kun se on kiehunut 10 minuuttia. Kastiketta vatkataan vielä kuumalla paikalla olevassa kasarissa, kunnes se sakoaa, mutta ei saa enää kiehua. Kapris ja vähän sen lientä sekä hitunen suolaa, jos tarvitaan, sekoitetaan kastikkeeseen.  kapris.jpg  Kuva kapris  kapriskastike.jpg  Kuva kapriskastike | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kirpeäkastike | |
| 2 | kovaksi keitettyä munaa |
| 1 | raaka munanruskuainen |
| 2 tl | sokeria |
| 1 | veitsenkärjellinen suolaa |
| 1 | veitsenkärjellinen valkopippuria |
| 1 rkl | etikkaa |
| 1 tl | sinappia |
| 3 dl | paksua kermaa |
| Pääruoat | käytetään kylmien kalojen, lehti- ja kasvissalaattien kastikkeena. |
| Koviksi keitetyt munanruskuaiset puserretaan sihdin läpi ja niihin sekoitetaan hyvin raaka munanruskuainen, sokeri, suola, sinappi, valkopippuri sekä viimeiseksi vaahdoksi vatkattu kerma. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hapanimeläkastike | |
| 50 g | voita |
| 3 dl | lihalientä |
|  | sitruuna |
|  | sokeria |
| 3 rkl | vehnäjauhoja |
| 2 dl | kermaa |
| Pääruoat | Kastiketta käytetään salaatteihin, kala- ja vihannesruokiin |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike voidaan kylmänä käyttää salaatteihin ym |
| Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan, sitten kasariin lisätään kerma ja lihaliemi vähitellen ja kastikkeen annetaan kiehua minuuttia. Kastike maustetaan sitruunanmehulla, hienonnetulla sitruunan kuorella ja sokerilla maun mukaan. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Majoneesikastike 1** | |
| 2 | munankeltuaista |
| ½ tl | suolaa |
| vajaa ½ tl | ranskalaista sinappia |
| 2 dl | ruokaöljyä |
| 1 rkl | etikkaa |
| 1 tl | sitruunanmehua |
|  | valkopippuria |
| ½ rkl | kiehuvaa vettä |
| Pääruoat | kylmät liha-, kala- ja kasviruoat sekä kylmät salaatit |
| Munankeltuaisia, suolaa ja sinappia sekoitetaan minuuttia puulusikalla posliinikulhossa. Ruokaöljyä aletaan nyt pisaroittain sekoittaa seokseen. **Öljy ei saa olla liian kylmää**, sillä silloin se helposti juoksettuu, vaan tulee sillä olla huoneen lämpö. Sekoittamista jatketaan herkeämättä, mieluummin teräsvispilällä. Kun osa öljystä on sekoitettu kastikkeeseen, lisätään siihen myöskin etikkaa vuorotellen öljyn kanssa. Viimeiseksi sekoitetaan kastikkeeseen sitruunanmehu, valkopippuri ja kiehuva vesi, viimeksi mainittu kastikkeen juoksettumisen ehkäisemiseksi**. Jos se kaikesta huolimatta juoksettuu eli >>leikkaantuu>>, sekoitetaan eri astiassa uuni munankeltuainen sekä vähän etikkaa, ja juoksettunut kastike sekoitetaan siihen vähitellen, jolloin vika korjaantuu.** Kastiketta säilytetään viileässä paikassa, ja se säilyy hyvin peitettynä pari päivää.  puulusikka.jpg  Kuva puulusikka  posliinikulho.jpg  Kuva posliinikulho  teräsvispilä.jpg  Kuva teräsvispilä  pisara1.jpg  Kuva pisara | |
| **Majoneesikastike 2** | |
| 3 | munankeltuaista |
| 2 tl | sinappijauhe |
| 1 kkp (1.5 dl) | ruokaöljyä |
| 2 tl | etikkaa |
| ½ litraa | kermavaahto |
| Pääruoat | kylmä kala, salaatit, ravunpyrstöt kuoriaisissa jne. |
| Muista | jos kastiketta käytetään koristamiseen, lisätään siihen ½ litraa kohti 2-3 liivatelehteä liuotettuna kuumaan veteen |
| Keltuaiset ja sinappi vatkataan vispilällä, niihin lisätään etikka ja ruokaöljy vähitellen ja viimeiseksi kermavaahto  sinappijauhe.jpg  Kuva sinappijauhe  sinappijauhe1.jpg  Kuva sinappijauhe  liivatelehti.png  Kuva liivatelehti | |
| **Majoneesi 3** | |
| 1 tl | valmista sinappia |
| ½ tl | suolaa |
| 1/10 tl | valkopippuria |
| 2 | munankeltuaista |
| 1 tl | viinietikkaa |
| ½ | sitruunan mehu |
| 100 g | ruokaöljyä |
| Valmistetaan samoin kuin majoneesikastike 1. Säilyy kannen alla muutamia päiviä  viinietikka.jpg  Kuva viinietikka | |

|  |  |
| --- | --- |
| Keitetty majoneesikastike | |
| 2 ½ rkl (65 g) | voita |
| 2 ½ rkl (35 g) | vehnäjauhoja |
| 4 dl | liha- tai kalalientä |
| 2 | munanruskuaista |
| 2 rkl (34 g) | ruokaöljyä |
| ¼ tl | ranskalaista sinappia |
| 1 rkl | viinietikkaa |
| 1 tl | suolaa |
| 1 tl | sokeria |
| 1/8 tl | valkopippuria |
| 2 rkl | kermavaahtoa |
| Pääruoat | kylmät liha-, kala- ja kasvisruoat sekä salaatit |
| Voi sulatetaan, jauhot vispilöidään sekaan ja liha- tai kalaliemi lisätään vähitellen, ja kastike saa kiehua sitä hyvin sekoittaen 8-10 minuuttia, jonka jälkeen se kaadetaan kulhoon ja sitä vatkataan, kunnes se jäähtyy, jolloin vispilöidyt munankeltuaiset vähitellen hämmennetään sekaan. Kastikkeeseen yhdistetään sitten pisaroittain öljy, sinappi, viinietikka, suola, pippuri, ja jos halutaan, sokeri sekä viimeiseksi kermavaahto.  Jos kastiketta tahdotaan käyttää koristukseksi, lisätään siihen keitettäessä pari liivatelehteä, ja kun kastike on kylmässä kangistunut, puserretaan se pursottimen läpi.  ranskalainen sinappi.jpg  Kuva ranskalainen sinappi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kaprismajoneesi | |
| Pääruoat | kylmät liha-, kala- ja kasvisruoat |
| Valmistetaan samalla tavalla kuin majoneesikastike, johon vain viimeiseksi lisätään 2 rkl kaprista.  kapris.jpg  Kuva kapris | |

|  |  |
| --- | --- |
| Jäljitelty majoneesikastike | |
| 1 rkl | margariinia |
| 2 rkl | vehnäjauhoja |
| 1 kkp (1.5 dl) | keitettyä maitoa |
| 1 | munanruskuainen |
|  | valkopippuria |
|  | suolaa |
|  | etikkaa |
|  | sokeria |
|  | hienonnettua persiljaa |
| Pääruoat | kaikenlaiset salaatit, myöskin kylmä kala |
| Voi sulatetaan kasarissa, siihen lisätään jauhot sekä kiehuva maito. Seosta keitetään noin 10 minuuttia, jonka jälkeen se jäähdytetään. Jäähtyneeseen kastikkeeseen lisätään vatkattu munankeltuainen sekä mausteita maun mukaan.  persilja.jpg  Kuva persilja | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hollanninkastike | |
| 4 | munanruskuaista |
|  | suolaa |
|  | valkopippuria |
| 285 g | voita |
|  | sitruunan mehu |
| 1-2 rkl | vettä |
| Pääruoat | kastike tarjotaan keitetyn kalan, kylmien liha-, kala- ja kasvisruokien kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike voidaan kylmänä tarjota salaattien kera |
| Munanruskuaisia, suolaa ja valkopippuria vatkataan kasarissa ja kasari asetetaan kiehuvaan veteen. Voi lisätään, hyvin sitä sekoittaen, pieninä kokkareina vähitellen joukkoon sekä viimeiseksi kylmä vesi. Kun voi on kokonaan sulanut, pannaan kasari hetkeksi heikolle tulelle, niin että kastike kuumenee ja tulee kirkkaaksi. Sitä on koko ajan vatkattava. Lopuksi lisätään siihen yhden sitruunan mehu.  hollaninkastike.jpg  Kuva hollanninkastike  kasari.jpg  Kuva kasari | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sinappikastike | |
| 50 g | voita |
| 2 rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| 3 dl | liha- tai kalalientä |
| 1 tl | etikkaa |
| 1 tl | sokeria |
| ½ tl | mietoa sinappia |
| Pääruoat | kastike tarjotaan kylmien paistien ja kalaruokien kera |
| Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan ja siihen lisätään vähitellen lihaliemi. Kastike vatkataan tulella tasaiseksi ja sakeaksi. Siihen lisätään, etikka, sokeri ja sinappi ja kastike saa vielä kerran kiehahtaa.  mieto sinappi.jpg  Kuva mieto sinappi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Piparjuurikastike | |
| 50 g | voita |
| 2 rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| 4 dl | lihalientä |
|  | suolaa |
| 1 dl | hienonnettua piparjuurta |
| Pääruoat | kastike tarjotaan piparjuurilihan, keitetyn kalan ym kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike käytetään salaatteihin ym |
| Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan ja kasariin lisätään vähitellen liha- tai kalaliemi. Kastike saa kiehua 10 minuuttia, ja sitten se maustetaan suolalla, ja raastettu piparjuuri sekoitetaan joukkoon juuri ennen tarjoamista.  piparjuuri.jpg  Kuva piparjuuri | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kylmä piparjuurikastike | |
| 2 dl | kermaa |
| 1 ½ rkl | sokeria |
| 2 rkl | etikkaa |
| 1 tl | sinappia |
| 2- 3 rkl | raastettua tai vuoltua piparjuurta |
| Pääruoat | kylmä kala, vihannessalaatit |
| Kerma, joka voi olla makeata tai hapanta, vatkataan ja kaikki muut ainekset sekoitetaan siihen varovaisesti. Valmistetaan juuri ennen tarjolle viemistä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Munakastike 1** | |
| 2 | munaa |
|  | suolaa |
|  | valkopippuria |
| 4 rkl | ruokaöljyä |
| 4 rkl | mietoa etikkaa |
| 1 tl | ruohosipulia |
|  | sokeria |
| Pääruoat | kastike tarjotaan kylmän, salaattien ym kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike käytetään salaatteihin ym |
| Koviksi keitetyt munanruskuaiset hierotaan siivilän läpi ja niihin sekoitetaan suolaa, valkopippuria, sokeria ja pisaroittain 1 rkl ruokaöljyä. Kastiketta hierotaan, kunnes se sakoaa, ja sitten sekoitetaan siihen etikka hyvin vähitellen, hienonnettu ruohosipuli ja munanvalkuaiset hienonnettuina.  ruohosipuli.jpg  Kuva ruohosipuli  pisara1.jpg  Kuva pisara | |
| **Munakastike 2** | |
| 3 | munaa |
| 250 g | voita |
| 1 rkl | ruohosipulia tai persiljaa |
| 1 dl | kalalientä |
| Pääruoat | kastike tarjotaan keitetyn kalan kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike käytetään laatikkoihin, piirakkoihin, piirakkapaistoksiin ym |
| Voi sulatetaan ja siihen sekoitetaan koviksi keitetyt ja hienonnetut munat ja kalaliemi. Ruohosipuli tai persilja ripotellaan hienonnettuna pinnalle. | |
| **Munakastike 3** | |
| 2 rkl | voita |
| 2 rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| 4 dl | kalalientä |
| 2 | munaa |
|  | suolaa |
| ½ rkl | tilliä |
| ½ tl | ruohosipulia |
| Pääruoat | kastike tarjotaan keitetyn kalan ja vihannesruokien kera |
| Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan ja joukkoon lisätään liemi vähitellen. Seoksen annetaan kiehua 10 minuuttia. Munat keitetään koviksi ja pannaan hienonnettuina juuri ennen tarjoamista kastikkeeseen, samoin tilli ja ruohosipuli. Kastike maustetaan suolalla.  tilli.jpg  Kuva tilli | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Silavakastike 1 eli läskisoosi** | |
| 200 g | savustettua sianlihaa |
|  | vettä |
| 3 rkl (40 g) | vehnäjauhoja |
| Pääruoat | perunat |
| Silava leikataan ohuiksi viipaleiksi, jotka ruskistetaan pannussa, ja vehnäjauhot ripotellaan viipaleille. Kun vehnäjauhot ovat ruskistuneet lisätään vettä vähitellen, niin että se saadaan kohtalaisen sakea kastike, joka saa kiehua kunnes liha on kypsää.  läskisoosi.jpg  Kuva läskisoosi | |
| **Silavakastike 2** | |
| 200 g | tuoretta tai savustettua sianlihaa |
| 2 | sipulia |
| 2 rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| ½ litraa | kermaa tai maitoa |
|  | suolaa |
|  | valkopippuria |
|  | sokeria |
|  | vettä |
| Pääruoat | kastike tarjotaan perunoiden ja porkkanoiden kera |
| Sianliha leikataan pieniksi viipaleiksi, jotka ruskistetaan pannussa kuoritun ja palasiksi leikatun sipulin kera. Vehnäjauhot ripotellaan niiden päälle, mutta ne saavat vain hiukan ruskistua. Ensin lisätään pannuun hiukan vettä, mutta sitten lisätään vähitellen kermaa tai maitoa. Kastike maustetaan, ja se saa kiehua ½ tuntia. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tomaattikastike 1 (kylmä)** | |
| 8 | tomaattia |
| 100 g | voita |
| 1 | muna |
| 2 | munanruskuaista |
| 1 dl | ruokaöljy |
|  | etikkaa |
|  | suolaa |
|  | pippuria |
|  | sinappia |
|  | sokeria |
| Pääruoat | kastike tarjotaan kylmien paistien ja kinkun kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike käytetään salaatteihin ym |
| Tomaatit paloitellaan, kiehautetaan voissa ja puserretaan siivilän läpi sekä jäähdytetään. Yksi muna, kaksi kovaksi keitettyä munanruskuaista, etikkaa, suolaa, pippuria, sinappia ja sokeria hierotaan tasaiseksi seokseksi, ja siihen sekoitetaan ruokaöljy vähitellen ja viimeiseksi tomaattisose. Kastiketta vatkataan vielä hiukan. Tarjotaan kylmänä.  tomaatti.jpg  Kuva tomaatti | |
| **Tomaattikastike 2** | |
| 3 rkl (75 g) | voita |
| 3 rkl (40 g) | vehnäjauhot |
| 4 dl | lihalientä |
| 2 dl | tomaattisosetta |
|  | suolaa |
|  | valkopippuria |
|  | sitruunamehua |
| Pääruoat | kastike tarjotaan rasvaisten liharuokien ja kasvisruokien kera |
| Tähteet | jäljelle jääneen kastikkeen voi käyttää keitettyjen makkaroiden kera |
| Muista | kastikkeeseen voi sekoittaa pari rkl madeiraa |
| Voita ja vehnäjauhoja kiehautetaan ja joukkoon lisätään vähitellen lihaliemi. Kastike saa kiehua 10 minuuttia ja sitten lisätään siihen tomaattisose, minkä jälkeen kastike kiehautetaan ja maustetaan. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Omenakastike | |
| 3 | suurta omenaa |
|  | pieni palanen piparjuurta |
| 2 rkl | etikkaa |
| 50 g | sokeria |
|  | suolaa |
| ½ litraa | vettä |
| Pääruoat | kastike tarjotaan keitetyn kalan, kylmän lihan ym kera |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kastike käytetään kylmänä salaattien kera. |
| Omenat kuoritaan ja paloitellaan, siemenkodat poistetaan ja omenat keitetään vedessä pehmeiksi sekä puserretaan liemineen siivilän läpi. Piparjuuri raastetaan hienoksi ja sekoitetaan etikan kera omenasoseeseen. Sokeri lisätään kastikkeeseen, joka lopuksi maustetaan suolalla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Korinttikastike | |
| 3 rkl (75 g) | voita |
| 3 rkl (40 g) | vehnäjauhoja |
| 2 dl | korintteja |
| ½ litraa | vettä |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
|  | sitruunamehua |
| Pääruoat | kala ja vanukkaat |
| Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan. Korintit huuhdotaan ja pannaan vedessä kiehumaan pehmeäksi. Korintit liemineen lisätään vähitellen voi- ja jauhoseokseen, ja kastike saa kiehua 10 minuuttia. Ennen tarjoamista maustetaan se suolalla, sokerilla ja sitruunanmehulla, jota saa olla tuntuvasti.  korintti.jpg  Kuva korintti  sitruunamehu.jpg  Kuva sitruunamehu | |