KASTIKKEET

Persiljakastike	
2 rkl	voita tai margariinia
2 rkl	vehnäjauhoa
½ litraa	kalalientä
3 rkl	hienonnettua persiljaa
	suolaa, hienonnettua valkopippuria
	sokeria
Voi tai margariini ja vehnäjauhot keitetään, kalaliemi lisätään. Kastike saa kiehua hetken ja maustetaan.	

Hyytelökastike	
2 dl	hyvää kermaa
1 – 1 ½ rkl	sokeria
2 rkl	punajuurietikaa
1 tl	sinappia

Kerma vatkataan vaahdoksi ja muut aineet lisätään varovasti.

Kylmä piparjuurikastike	
2 dl	hyvää kermaa, tuoretta tai hapanta
1 ½ rkl	sokeria
1 rkl	etikkaa
1 tl	sinappia
2-3 rkl	raastettua piparjuurta
Kerma vatkataan vaahdoksi ja muut aineet lisätään varovasti.	

Yksinkertainen majoneesikaste	
2	munankeltuaista
2 rkl	ruokaöljyä
2 rkl	etikkaa
4 rkl	lihalientä tai vettä
2 rkl	kermaa tai maitoa

	suolaa
	sokeria
	hienonnettua valkopippuria
	sinappia
	voita
Munankeltuaiset, ruokaöljy, etikka, lihaliemi tai vesi ja kerma tai maito sekoitetaan kasarissa ja seos vatkataan tulella kuohkeaksi ja sakeaksi, mutta ei saa kiehua. Kastike maustetaan, suuri voikokkare lisätään ja kastike vatkataan kylmäksi.	

Mehukastike	
3 dl	marjamehua
7 dl	vettä
	(sokeria)
1 rkl	perunajauhoja
Kaikki aineet sekoitetaan. Kastiketta sekoitetaan tulella, kunnes kiehahtaa ja	

tarjotaan kylmänä.

Hedelmäkastike	
150 g	kuivattuja omenoita, päärynöitä tai aprikooseja
¾ litraa	vettä
3 rkl	sokeria
	sitruunan mehua tai raastettua kuorta
½ rkl	perunajauhoja
Hyvin huuhdotut ja liotetut hedelmät keitetään liotusvedessä pehmeiksi, minkä jälkeen ne puserretaan siivilän läpi. Kastike maustetaan sokerilla ja sitruunan mehulla tai kuorella ja suurustetaan kylmään veteen sekoitetulla perunajauhoilla, kiehautetaan ja tarjotaan lämpimänä tai kylmänä jälkiruokien	

kastikkeena.

Sitrussokeri

- 1 dl sokeria
- 1 limetin kuori ja mehu
- 1 sitruunan kuori

2. Raasta limetin- ja sitruunankuori ja sekoita sokerin kanssa. Purista joukkoon limetin mehu