

Cheddar Mornay -kastike



Cheddar Mornay -kastike eli Béchamel-kastike cheddar-juustolla on oiva lisä eritoten lasagneen tai muihin vuokaruokiin. Se sopii erityisen hyvin myös erilaisten kasvisruokien ja paistetun kanan gratinoimiseen.

20 annosta

1 l Arla Laktoositonta täysmaitoa
250 g Arla Pro Cheddar-raastetta
60 g Arla Laktoositonta meijerivoita
60 g vehnä jauhoja
suolaa
valkopippuria
muskottipähkinää

Lämmitä maito kuumaksi. Valmista Roux: Sulata kattilassa voi, sekoita joukkoon vehnä jauhot ja anna kypsyä miedolla lämmöllä muutama minuutti. Varo, että jauhot eivät saa väriä.

Lisää lämmin maito pienissä erissä voi-vehnä jauhoseoksen joukkoon koko ajan sekoittaen ja anna kastikkeen kiehahtaa. Lisää joukkoon cheddar-raaste pienissä erissä koko ajan sekoittaen. Mausta kastike lopuksi suolalla, jauhetulla valkopippurilla ja muskottipähkinällä.

Käytä kastike esim. gratinointiin, lasagneen tai kanaruokien kanssa.



*Katso
kastikkeen
ohjevideo!*

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART

