

Pippuri- kermakastike



Pippurikermakastike on kastikkeiden klassikko ja sovitettu toimivaksi eritoten pippuripihvin kanssa. Tumma voimakas kastike toimii erinomaisesti myös muiden liharuokien kanssa, joten kokeile kastiketta rohkeasti esim. possu- ja kanaruokien kaverina.

20 annosta

- 10 g kokonaisia mustapippureita
- 5 g kokonaisia valkopippureita
- 5 g kokonaisia viherpippureita
- 5 g kokonaisia rosépippureita
- 2 kg hyvää lihalientä
- 500 g Arla Kuohukermaa laktoositon
- 25 g Dijon-kokojyväsinappia
- 2 kpl laakerinlehteä
- suolaa

Paahda pippureita kevyesti pannulla tai 150-asteisessa uunissa, kunnes ne ovat saaneet hieman väriä.

Keitä lihaliemi paahtuneiden pippurien kanssa puoleen, lisää kerma, laakerinlehdet ja sinappi. Keitä kastiketta vielä hiljalleen nippuun (noin puoleen) ja mausta kastike lopuksi kevyesti suolalla.

Tarjoile kastike esimerkiksi pippuripihvin kera.



*Katso
kastikkeen
ohjevideo!*

ARLA PRO.

PARTNERS
AT HEART

