

Antiboise-kastike ruskistettuun voihin

Beurre noisette eli ruskistettu voi on syvän aromikas ja täyteläinen komponentti, jota voidaan käyttää maun syventämiseen monella tavalla. Se toimii sellaisenaan myös eleganttina kastikkeena, joka tuo paahteista aromia etenkin vaaleista raaka-aineista valmistettuihin annoksiin.

---

4 ANNOSTA

150 g Arla Laktoositonta meijerivoita
25 g pieniä kapriksia (säästä liemi)
40 g vihreitä oliiveja
2 kpl kokonaista tomaattia
2 kpl valkosipulin kynsiä siivutettuna
1 kpl pieni banaanisalottisipuli ohueksi leikattuna
1 kpl sitruunan kuori + mehu
suolaa
tuoretta rakuunaa tai basilikaa

Poista tarpeen mukaan oliiveista kivet. Leikkaa tomaatit neljään osaan ja poista sisukset. Leikkaa tomaattifileet pieniksi kuutioiksi. Vinkki! Voit käyttää tomaattien sisukset esim. tomaattikastikkeeseen tai kasvisliemeen.

Ruskista voi kattilassa, lisää joukkoon valkosipuli sekä banaanisalottisipuli ja kypsennä hetkinen.

Lisää joukkoon oliivit, kaprikset ja kuutioitu tomaatti. Mausta kastike lopuksi sitruunan kuorella ja -mehulla, sekä suolalla. Viimeistele kastike tuoreella rakuunalla tai basilikalla ja tarjoile esimerkiksi kokonaisena paistetun kalan kanssa.

Katso kastikkeen ohjevideo!