

Castello-sinihome-juustovoi & Café de Paris -maustevoi

Maustevoit tuovat kaikenlaisiin ruokiin lisämakua ja täyteläisyyttä, mutta erityisesti erilaiset grillatut ja paistetut lihat rakastavat niitä.

---

30 / 20 ANNOSTA

CASTELLO-SINIHOMEJUUSTOVOI

500 g Arla Laktoositonta meijerivoita
250 g Castello Sinihomejuustomurua
4 g suolaa

CAFÉ DE PARIS

500 g Arla Laktoositonta meijerivoita
10 g tuoretta persiljaa hienonnettuna
10 g tuoretta rakuunaa hienonnettuna
25 g pieniä kapriksia pilkottuna
25 g salottisipulia hienonnettuna
25 g anjovisfileitä tai sardelleja hienonnettuna
20 g konjakkia
25 g ryynidijonsinappia
15 g Worcestershire-kastiketta
1:n sitruunan kuori raastettuna + mehu
5 g valkosipulin kynsiä hienonnettuna
5 g cayennepippuria
5 g savupaprikajauhetta
5 g curryjauhetta

CASTELLO-SINIHOMEJUUSTOVOI

Vaahdota pehmeä voi yleiskoneessa melalla (lavalla) kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita lopuksi joukkoon sinihomejuustomuru ja mausta suolalla.

Voit tehdä pehmeästä voista esim. quenellejä lusikalla, muotoilla kelmun tai leivinpaperin avulla pötköiksi tai vaikka painella voin haluamaasi silikonimuottiin. Voit pakastaa voin ja ottaa sitä sulamaan tarpeen mukaan.

CAFÉ DE PARIS

Vaahdota pehmeä voi kuohkeaksi yleiskoneessa melalla (lavalla). Lisää kaikki ainekset voin joukkoon ja sekoita tasaiseksi.

Voit tehdä pehmeästä voista esim. quenellejä lusikalla, muotoilla kelmun tai leivinpaperin avulla pötköiksi tai vaikka painella voin haluamaasi silikonimuottiin. Voit pakastaa voin ja ottaa sitä sulamaan tarpeen mukaan.

Katso kastikkeen ohjevideo!