

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 vehnäjauhoja
suolaa
valkopippuria
muskottipähkinää

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

Lisää lämmin maito pienissä erissä voi-vehnäjauhoseoksen 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!