

Katso kastikkeen ohjevideo!

Pippurikermakastike

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.