

Sipulikermakastike

Ainesosat



4 annosta



Alle 30 minuuttia



Juusto

Sipulikermakastike

- 0.5 kg sipuleita kuorittuna
- 4 valkosipulinkynttä
- 1 rkl voita
- 1 tl oliiviöljyä
- 100 g aurajuustoa murenettuna
- 3.5 dl kermaa
- suolaa ja pippuria
- 1 tl paprikajauhetta
- 0.5 tl kanelia
- 1.5 dl tuoretta persiljaa silputtuna
- 1 dl vasikanfondia



Resepti työvaiheittain

Leikkaa sipuli ohuiksi suikaleiksi. Raasta valkosipuli. Friesaa pannulla voissa ja öljyssä pehmeiksi noin 15min ajan keskikovalta lämmöllä. Lisää mausteet, vasikanliemi, kerma ja aurajuusto. Keitä kasaan.

Tarjoile esimerkiksi kanan kanssa lisukekastikkeena.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Sara Chafak suolasta sahraamiin

Reseptin luoja:

Sara Chafak

