

Katkarapukastike

- 400 g katkarapuja
- öljyä paistamiseen

Kastike:

- 1 prk smetanaa
- 1-2 rkl ketsuppia
- 0,5-1 tl chillikastiketta
- 0,5 tl valkosipulijauhetta tai 1 raastettu valkosipulinkynsi
- mustapippurirouhetta
- kuivattua tilliä
- puolen sitruunan mehu

Sekoita kaikki aineet keskenään kattilassa. Anna kastikkeen hautua juuri kiehumispisteen alapuolella niin kauan, että saat kastikkeeseen haluamasi paksuuden.

Kiehauta sulatetut katkaravut pikaisesti öljyssä ja nostele ne reikäkauhan avulla kastikkeeseen. Sekoita ja tarjoile ranskalaisten perunoiden tai riisin kera.

Voit myös täyttää tuoreen sämpylän katkarapukastikkeella sopivien vihannesten kera. Kastike sopii myös paistetun kalan kastikkeeksi tai pastakastikkeeksi.