

# 2 X KASTIKE LIHALLE

Viini-ilta pappilassa 30.10.2018  
Krista Lahtinen

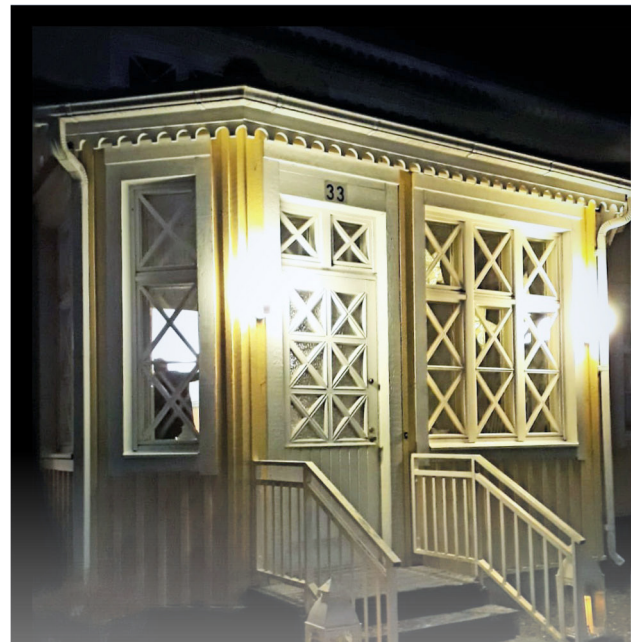
## VIHERPIPPURIKASTIKE

- 1 sipuli
  - 1 rkl voita
  - 2 dl kasvislientä (esim. fondista)
  - 2 dl kuohukermaa
  - 1 rkl dijon-sinappia
  - 20 kpl kokonaisia viherpippureita
  - 1 tl maizena
  - suolaa ja pippuria
- VINKKI: Salvia antaa myös kivaa aromia kastikkeeseen.

Kuori ja hienonna sipuli.  
Kuullota voin ja viiden pippurin kanssa kattilassa. Älä ruskista.  
Lisää joukkoon kasvisliemi ja keitä 10 min.  
Siivilöi kastike.  
Lisää kerma kattilaan ja kiehauta.  
Lisää kastikkeeseen loput viherpippurit ja sinappi.  
Kiehuttele kasaan rauhassa.  
Maistele.  
Suurusta maizenalla jos tarvetta.

## PUNAVIINIKASTIKE

- 1 kpl porkkanaa (pieninä kuutioina)
- 2 kpl salottisipulia (silputtuna)
- 1 rkl voita
- 2 rkl sokeria
- 7 1/2 dl punaviiniä (hedelmäistä)
- 1 rkl tuoretta rosmariinia
- 1 rkl tuoretta timjamia
- 5 dl kastikepohjaa, demi-glace (esim. Puljonki)
- 1/4 tl mustapippuria
- 1/4 tl suolaa



Kuullota porkkanoita ja sipuleita ruskistamatta voissa laakeassa paistokasarissa.  
Lisää sokeri ja anna karamellisoitua hetki.  
Lisää punaviini, rosmariini ja timjami. Anna kiehua melko voimakkaasti.  
Keitä seosta kasaan niin, että sitä on enää jäljellä puolet. Aikaa menee noin 1/2 tuntia.  
Lisää demi-glace ja anna jälleen kiehua noin puolet kasaan eli puolisen tuntia. Kiehuessaan kastike paksuuntuu.  
Mausta punaviinikastike pippurilla ja suolalla. Tarkista punaviinikastikkeen maku ja siivilöi kattilaan odottamaan.  
Tarjoa punaviinikastike pihvin ja esimerkiksi keitettyjen ruusukaalien kera.