Hapanimelä kastike

Tämä kastike on maustettu kiinalaiseen tapaan hapanimeläksi ja suurustettu maissijauhoilla. Kastike sopii yhtä hyvin uunikalan, broilerin kuin rasvattoman sianlihan seuraksi.

|  |  |
| --- | --- |
| VALMISTELUT: 10 minuuttia  KYPSYMINEN: 10 minuuttia  4 annosta | |
| 200 g | Tuoreita osterivinokkaita tai herkkusieniä tai 2 dl kypsennettyjä sieniä, esimerkiksi tatteja |
| pala | Purjoa |
| 1 rkl | Öljyä |
| 2 dl | Vettä tai kanalientä |
| 1 tl | Maissijauhoja |
| 1 rkl | Fariinisokeria |
| 1-2 tl | Viinietikkaa |
| 1-2 rkl | Soijakastiketta |
| hieman | Mustapippuria |
| ½ tl | inkivääriä |
| 1. Paloittele sienet ja leikkaa purjo renkaiksi. Kuullota sieniä ja purjoa öljyssä, kunnes ne hiukan kypsyvät. 2. Sekoita veteen maissijauhot ja mausteet ja kaada suurus sieni-purjoseoksen joukkoon. Keitä kastiketta muutama minuutti. Tarkista maku. | |
| VINKKI:  ”Metsän äyriäisinä” tunnettujen osterivinokkaiden ajatellaan muistuttavan kalpeita osterinkuoria, ja niiden maku muistuttaa miedosti äyritäistä. Malto on kosteaa ja saattaa keitettäessä luovuttaa melko lailla nestettä, joten parhaita osterivinokkaat ovat uunissa paistettuina, grillattuina tai muhennoksena. Kokonaiset sienet voidaan myös leivittää munalla ja korppujauholla ja keittää öljyssä oikeiden osterien tapaan. Tällöin ei kuitenkaan ole kyse laihdutusruoasta. Kunnolla kypsennettynäkin osterivinokkaiden koostumus on kiinteä. | |



Figure Osterivinokas