

# Au menu

Lihapullat ruotsalaisittain . . . . .	6
Caesar kastike . . . . .	14






**Reseptit**



# Liha

Tässä osassa on reseptejä

# Lihapullat ruotsalaisittain

 15 min  15 min  4

Ruotsalaiset lihapullat maistuvat kaikille, takuu varma arjen piristys. Tarjoillaan yleensä perunamuusin, ruskean kermakastikkeen ja puolukoiden kanssa.

## Ainekset

Naudan jauhelihaa	400 g
Korppujauhoja	25 g
Maitoa	0,5 dl
Cayanne Pippuria	1/4 tl
Sipulijauhetta	1 tl
Valkosipulijauhetta	1 tl
Maustepippuria	1 tl
Muskottipähkinää	1 tl
Suolaa	maun mukaan
Pippuria	maun mukaan

## Resepti

- 1** Liota korppujauhot maidossa
- 2** Sekoita keskenään liha, mausteet ja korppujauhot taikinaksi
- 3** Pyörittele taikinasta pienehköjä palloja
- 4** Paista voissa keskisuurella lämmöllä

*Lihapullat voi kypsentää myös uunissa ( 225 °C 15min). Tällöin pullista tulee kevyempiä, mutta rapeaa kuorta ei synny.*

**Kana**





**Kala**



**Kasvis**



# Kastikkeet

# Caesar kastike

 5 min  5 min  4

Voimakas Caesar kastike on ehdoton osa hyvää caesar salaattia.

## Ainekset

Valkosipulia	3 kpl
Sinappia	2 tl
Worcester kastiketta	1 tl
Sitruunan mehua	2 tl
Punaviinietikkaa	1,5 tl
Öljyä	0,5 dl
Suolaa	0,5 tl
Pippuria	maun mukaan

## Resepti

- 1** Purista valkosipulit puristimella tai leikkaa veitsellä niin pieneksi kuin mahdollista
- 2** Sekoita ainekset keskenään
- 3** Siirrä kylmään odottamaan käyttöä

---

*Kastike on rikasta, joten lisää aluksi vain vähän. Kastike kannattaa tehdä useita tunteja ennen käyttöä, jotta maut kerkeävät tasoittua ja raa'an valkosipulin maku pehmenee.*

# Lisukkeet





# Jälkiruuat