



Ö DEMI-GLACE

Siskonmakkarakastike

AINEKSET

4 annosta

- 1 rkl öljyä
- 1 sipuli
- 200 g ruskeita herkkusieniä tai muita tuoreita sieniä
- pieni pala chiliä
- 2 rkl tomaattipyreetä
- ½ tl suolaa
- vastajauhettua mustapippuria
- 1 rkl Dijon-sinappia
- 5 dl Ö Demi-glacea**
- 400 g siskonmakkaroita
- 1 rkl öljyä

VALMISTUS

30 min

- Kuori ja hienonna sipuli. Hienonna sienet ja chili.
- Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota siinä sipulit, sienet ja chili.
- Lisää tomaattipyree, suola sekä pippuri ja anna kiehahtaa. Lisää sinappi ja demi-glacé.
- Hauduta kastiketta 5 minuuttia.
- Purista siskonmakkaroista nokareita pannulle ja ruskista ne öljyssä.
- Lisää kastikkeeseen ja tarkista maku.
- Nauti pastan, riisin, muusin tai parsakaalimuusin kera.