



Mustjuur Pekka Terävä moodi



4 IN 30-45 MIN

4 tk mustjuurt

100 g Västerbotteni või muud kõva juustu

2dl täispiima

1 dl koort

50 g võid

50 g nisujahu

rapsiõli

tüümiani, soola, suhkrut, vaniljekaun, küüslauguküüs, 1 sidruni koor

1. Peske mustjuured hoolikalt ja puhastage. Pange mustjuured pannile ja hautage küpseks. Tehke seda madalal kuumusel kogu aeg pöörates ja jälgides, et mustjuured ära ei kõrbeks. Ärge pange pannile vett.

2. Pange potti rapsiõli, hakitud küüslauguküüs, riivitud sidrunikoort, tüümian, vaniljekaun, sool ja suhkur. Kuumutage maitseainesegu segades, kuid ärge ülellia kõrvetage. Võtke pliidilt ära.

3. Pange potti või ja nisujahu. Segage segu madalal kuumusel, et jahu küpseks, kuid ei pruunistuks. Lisage piim ja koort, kloppige ühtlaseks ja lisage mustjuurtest pannile eraldunud vedelik ning maitseained.

4. Keetke kastet u 5 minutit. Lõpuks lisage riivitud juust. Kontrollige maitset ja lisage vajaduse korral maitseaineid.

5. Lisage kaste küpsetele mustjuurtele. Kui teil on gaasipõleti, kasutage seda toidule värvi ja maitse andmiseks. Võite ka mustjuuri kuumas ahjus lühikest aega grilli all gratineerida.