

# Lipeäkalaa ja sinappikastiketta

## ● Raaka-aineet

- 1 paketti Hätälän lipeäkalaa (n.800 g)
- 25 g voita tai margariinia
- 1/2 dl vehnä jauhoja
- 5 dl maitoa
- ½ tl suolaa
- ¼ tl jauhettua valkopippuria
- 2 rkl Maille à l' Ancienne sinappia
- 1 rkl Dansukker tummaa Muscovado sokeria

## ● Työvaiheet

- Sulata voi/margariini kattilassa
- Lisää vehnä jauhot ja maito
- Sekoita kastike tasaiseksi ja anna kastikkeen kiehua hiljalleen 5 minuuttia jatkuvasti sekoittaen kunnes kastike saostuu.
- Lisää kastikkeeseen mausteet, sokeri ja sinappi
- Tarkista maku