

Muna-sitruunakastike

Σάλτσα αυγολέμονο

6 **Munaa**
3 **Sitruunan mehu**
3 rkl **Voita**
1 dl **Vettä**



Vatkaa munat vaahdoksi, lisää puristettu sitruunamehu munavaahtoon tipoittain, koko ajan hyvin vatkat.

Keitä vesi ja voi, lisää kiehuvan kuumana tipoittain muna-sitruunavaahtoon koko ajan sekoittaen. Varo juoksettumista. (Veden sijasta voi käyttää esim. kasvisten, kalan, kanan tai viininlehtikääryleitten keitinlientä)

Laita seos kattilaan ja kuumenna varovasti sekoittaen vispilällä koko ajan pohjaa myöten. **Älä keitä!** Kastike on valmis kun se on paksua.

Kastike käy viininlehtikääryleille, paistetulle tai keitetylle kanalle, kalalle sekä kasviksille.

Kastike ei ole hyvin säilyvää, joten jääkaapistakin se kannattaa käyttää jo viimeistään seuraavana päivänä.

