

## MAA-ARTISOKKAGRATIINI

4 hengelle

**1/2 kg tasakokoisia maa-artisokkia**

**30 g voita**

**30 g vehnä jauhoja**

**4,5 dl maitoa**

**suolaa, pippuria**

**juustoraastetta**

Kuori maa-artisokat ja keitä ne melko pehmeiksi suolatussa tai kanaliemikuutiolla maustetussa (3 kuutiota/litra vettä) vedessä. Nosta kattilasta ja anna jäähtyä hieman. Leikkaa ne 5 mm:n viipaleiksi ja lada uuninkestävään, voideltuun vuokaan kerros viipaleita, väliin juustoraastetta (esim. mustaleima tai jokin muu täysrasvainen gratiinijuusto) Päälle toinen kerros artisokkia.

Tämän päälle **valkokastike**:

Sulata voi kattilassa, sekoita siihen hyvin hämmentäen jauhot. Lisää maitoa vähän kerrallaan, kunnes kastike sakenee. Anna kastikkeen kiehua muutamia minuutteja, mausta suolalla (kana- tai kasvisfondi käy myös hyvin) ja pippurilla. **Vinkki**: Hieman raastettua muskottipähkinää sopii mainiosti maa-artistokkaan. Tai laita sekaan jälkiruokalusikallinen rakuunaa. Jos kastike vaikuttaa liian löysältä, hyvä konsti on käyttää etukäteen tehtyä vehnä jauho-voipalloa (Beurre manié - jossa fifty-fifty voita ja jauhoja sekoitetaan palloksi. Sitä lisätään kastikkeeseen vähän kerrallaan, kunnes kastike on tarpeeksi sakeaa). Liian sakea kastike saadaan maidolla juoksevammaksi. Lopuksi tarkista maku.

Kaada kastike joka koloon maa-artistokkien päälle. Päällimmäiseksi levitetään vielä kuorrutusjuustoa Vuoka laitetaan 200-asteiseksi lämmitettyyn uuniin tai grilliin. Gratinoi, kunnes pinta on kauniin ruskea.