



Lanttulaatikko 3

Aineet: 1,5 kg lanttuja
0,5 l vettä
2 munaa
1-3 rkl siirappia
1 tl suolaa
0,5 tl valkopippuria
1 dl ranskankermaa tai kermaa
voita
korppujauhoja

Valmistus: Keitä kuoritut lanttupalaset pehmeiksi suolalla maustetussa vedessä. Soseuta pehmeät lantut. Anna soseen jäähtyä hieman ja sekoita munat, siirappi ja mausteet. Tarkista maku. Lisää kerma ja tarvittaessa hiukan lanttujen keitinlientä. Kaada seos voideltuun vuokaan, tee kuvioita pintaan lusikalla tai haarukalla ja ripottele korppujauhoja pintaan ja muutama voinokare. Paista laatikko 150 -170 asteessa reilu pari tuntia.

www.superkokki.com