



Lanttulaatikko 2

Aineet: 1 1/2 kg lanttuja
vettä keittämiseen
2-3 rkl korppujauhoja
1/2 dl siirappia
n. 2 tl suolaa
n. 4 dl maitoa
riipaus raastettua muskottipähkinää
voita ja korppujauhoja vuoan pinnalle

Valmistus: Kuori lantut, leikkaa lohkoiksi ja keitä vedessä kypsiksi, n. 1 tunti. Kaada vesi pois ja survo lantut. Lisää survokseen muut aineet ja kaada survos voideltuun uunivuokaan. Kuvioi pinta lusikalla ja ripottele pinnalle korppujauhoja ja vainokareita. Työnnä vuoka uuniin alimmalle ritalälle.

Lämpötila

Tavallinen uuni 150 astetta, kiertoilmauuni 130 astetta. Kypsennysaika noin 2 tuntia. Kypsennä laatikko ensin hieman korkeammassa lämpötilassa, jotta pinta saa kauniin värin.

Voit valmistaa laatikon myös helposti ja nopeasti esikypsennetyllä lanttusoseella.

www.superkokki.com