



Maksalaatikko

Aineet: 2 dl riisiä
½ litraa vettä
2-3 tl suolaa
¾ l maitoa
1 muna
1 sipuli
300 g jauhettua maksaa
1 ½ -2 dl rusinoita
3 rkl siirappia
1 tl inkivääriä
¼ tl valkopippuria
1 tl meiramia

Valmistus: Pane riisit kiehumaan suolalla maustettuun veteen ja anna kiehua noin 20 minuuttia. Kun keitinvesi on imeytynyt, ota kattila liedeltä ja lisää kylmä maito. Sekoita joukkoon hienonnettu sipuli, maksa, rusinat, siirappi ja mausteet. Seos voi olla löysää, makeahkoa ja hyvin maustettua. Kaada vellimäinen seos voideltuun uunivuokaan ja kypsennä 175:ssä asteessa n. 1 ½ tuntia.

www.superkokki.com