



Kontion kesytys

Aineet: 1 l Kantarellejä
5 dl Pihlajanmarjoja
2 kpl Punasipulia
2 dl Hunajaa
Sitruunamelissaa

Valmistus: Huuhtelee sienet ja kiehauta miedossa suolavedessä. Valuta. Kiehauta myös pihlajanmarjat suolavedessä. Valuta. Viipaloit punasipulit hyvin ohueksi. Keitä valuneita pihlajanmarjoja 2 desissä vettä viitisen minuuttia, lisää kantarellit ja keitä miedolla lämmöllä 10 minuuttia. Nosta pois levyiltä ja lisää hunaja, sipulirenkaat ja melissasilppu. Tölkitä heti kuumana pieniin tölkkeihin. Sulje purkit ja säilytä kylmässä.

Pihlajanmarjojen tilalla voit käyttää vihreitä karviaisia. Sieniksi sopivat myös suppilovahverot tai valmuskat. Karviaisista nestettä saattaa tulla liikaa, joten käytä hunajan tilalla 3 dl hillosokeria ja keitä seosta vielä 10 minuuttia.

www.superkokki.com