



## Porkkana-karviaishillo

Aineet: 1 1/2 kg porkkanoita  
3 litraa punaisia karviaisia  
1 1/2 kg hillosokeria

Valmistus: Kuori sekä raasta porkkanat ja perkaa karviaiset. Pane ainekset kattilaan ja saatteeksi vain pieni tilkka vettä, sillä aineksista alkaa nopeasti irrota nestettä. Keitä aineksia noin tunnin verran, kunnes ne saa helposti soseutettua. Sekoita soseen mukaan hillosokeri ja keitä vielä 10 minuuttia. Tölkitä ja pane kylmään. Hillo sopii sekä piiraiden täytteeksi, leivän päälle tai kakkujen täytteeksi ja maku on todella ihastuttava.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)