



Raparperi-minttuhillo

Aineet: 1 l raparperinpaloja
2 dl sokeria
4 rkl juoksevaa hunajaa
1 dl minttusilppua
n. 1 dl sitruunamehua

Valmistus: Leikkaa raparperinvarret pieniksi paloiksi ja kaada kattilaan. Lisää kattilaan sokeri, hunaja ja minttusilppu.

Sekoita ja anna aineiden vetäytyä puolisen tuntia.

Lisää sitruunamehua ja nosta kattilalevylle. Kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen. Keitä hilloa pari minuuttia ja käännä lämpö pois levytä.

Hauduta hilloa vielä pari minuuttia koko ajan sekoittaen.

Hillo on kuumana melko löysää, mutta tanakoituu jäähtyessään.

Hillo säilyy jääkaapissa noin viikon.

Tarjoa lettujen, pannukakun tai köyhien ritarien lisäkkeenä kermavaahdon tai jäätelön kanssa.

www.superkokki.com