



Hunajainen marjahilloke

Aineet: 300-400 g pakastemarjoja
5 omenaa
1 dl marjamehua
½-1 dl hunajaa
riipaus rosmariinia
sokeria

Valmistus: 1. Kuori ja paloittele omenat.
2. Hauduta omenat mehussa. Lisää hunaja ja rosmariini.
3. Kiehauta seos. Lisää marjat kuumaan liemeen. Anna jäähtyä.
4. Lisää maun mukaan sokeria ja tarjoile vohveleiden ja kermavaahdon kera.

www.superkokki.com