



Marjakimara mustaherukkakastikkeella

Aineet: 2 dl mustaherukoita
2 rkl vettä
sokeria tai makeutusainetta maun mukaan
1,5 dl vadelmia
1,5 dl mustikoita
1,5 dl punaherukoita

Valmistus: Kuumenna mustaherukat kattilassa pienessä vesimäärässä kiehuvaaksi ja anna hautua miedolla lämmöllä muutama minuutti. Pusertele lusikalla pehmenneet marjat rikki. Mausta maun mukaan sokerilla tai makeutusaineella.
Sekoita keskenään vadelmat, mustikat ja punaherukat ja jaa annoskulkoihin. Tarjoile jäähtyneen mustaherukkakastikkeen kanssa.

www.superkokki.com