



Minttu-raparperikiisseli

Aineet: 8-10 raparperin vartta (n.800g)

1 l vettä

2 dl sokeria

1 dl tuoreita mintun lehtiä

1/3 tl kuminan siemeniä

4 rkl perunajauhoja

kuivattuja kanervankukkia ja tuoreita mintun lehtiä.

Valmistus: Puhdista ja paloittele raparperit parin sentin paloiksi ja huuhto samoin mintun lehdet.

Keitä raparperit ja mintun lehdet sekä kumina pehmeiksi sokerilla maustetussa vedessä. Ongi mintun lehdet reikäkauhalla pois.

Sekoita perunajauhot kylmään veteen ja lisää ohuena nauhana koko ajan sekoittaen.

Anna kiisselin pulpahtaa ja kaada maljaan jäähtymään.

Ripottele pinnalle sokeria.

Tarjoile haaleana tai kylmänä maidon kera.

Kiisselin päälle voi ripotella koristeeksi kanervan kukkia ja mintun lehtiä.

www.superkokki.com