



Lemon jelly

Aineet: 3 dl vettä
1 dl sitruunanmehua
2 sitruunan kuoret raastettuna
1 1/2 dl sokeria
2 neilikkaa
1 munanvalkuainen
4 liivatelehteä
8 cl makeaa sherryä

Valmistus: Sekoita kattilassa keskenään vesi, mehu, kuoret, sokeri, neilikat ja valkuaiset. Kiehauta seos varovaisesti ja siivilöi se. Liota liivateita vedessä 10 minuuttia ja purista ne kuiviksi. Sekoita kuumaan hyytelöliemeen ja keitä n. 10 minuuttia.

Lisää sherry ja annostele hyytelö annosvuokiin. Nosta hyytymään jääkaappiin yön ajaksi. Kumoa "tytinä" lautaselle ja tarjoile vaikkapa haricots lambin jälkkärinä.

www.superkokki.com