



Huurteiset marjat kinuskikastikkeella

- Aineet:** Pakastettuja kotimaisia marjoja maun mukaan, esimerkiksi vadelmia, mustikoita, mansikoita, herukoita
Kinuskikastike:
2 dl kermaa
1 1/2 dl fariinisokeria
2 tl margariinia
- Valmistus:** Sekoita kattilassa kerma ja fariinisokeri. Keitä tasaisella lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakenee. Ota kattila pois levyltä ja sekoita joukkoon margariini. Kaada pieneen kastikekannuun ja anna jäähtyä.
- Ota marjat pakastimesta ja laita annoskuiloihin jokaista lajiketta. Anna sulaa hetken aikaa, kuitenkin niin, että marjat jäävät kohmeisiksi. Kaada kastike marjojen päälle.

www.superkokki.com