

Raparperia ja tuorejuustoa

Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60
minuuttia



Kasvikset

Raparperia ja tuorejuustoa

- 2 raparperia
- 1 ps pakastevadelmia
- 2 dl tuoreita vadelmia
- 170 g tuorejuustoa
- 0.5 dl tomusokeria
- 1 vaniljatangon siemenet
- 1 dl sokeria
- 3 dl vettä



Resepti työvaiheittain

Kuori raparperit ja leikkaa noin 3 cm pituisiksi pätkiksi. Tee raparperin marinadiliemi laittamalla sokeri, vesi ja pakastevadelmat kattilaan. Keitä kunnes seos kiehahtaa ja lisää raparperit. Tämän jälkeen keitä hiljalleen 2 minuuttia ja anna jäähtyä. Valmista tuorejuustomousse. Yhdistä tuorejuusto, tomusokeri ja vaniljatangon siemenet ja sekoita huolellisesti. Tarjoile haudutetun raparperin ja tuoreiden vadelmien kanssa.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Teemu Laurell



Reseptin luoja:

Teemu Laurell