

KELTAINEN ROSOLLI

300 g lanttua

3 kiinteää perunaa

2 persimonia

1 sipuli

2 hapanta omenaa

3-4 maustekurkkua

0,5 dl maustekurkun lientä

1,5 rkl oliiviöljyä

0,5 tl suolaa

Kuori, kuutio ja keitä lantut. Valuta ja jäähdytä.

Keitä perunat kuorineen, jäähdytä.

Kuori ja kuutio perunat. Kuutio persimoni ja omenat, hienonna sipuli. Pilko kurkut. Sekoita salaatiksi. Mausta kurkkuliemellä, öljyllä ja suolalla.

ISOÄIDIN KAHVIKIISSELI

4 dl vahvaa kahvia

5 dl maitoa

1 dl kermaa

1 dl sokeria

0,5 dl maissitärkkelystä

1 tl vaniljasokeria

tarjoiluun 1 dl kermaa

1-2 tl sokeria

mansikoita

Keitä vahva kahvi annostellen 2 mitallista kahvijauhetta / kupillinen vettä.

Mittaa kattilaan maito, kerma, kahvi, sokeri ja tärkkelysjauhot.

Kuumenna koko ajan sekoittaen . Anna kiehua n 2-3 min.

Nosta liedeltä, mausta vaniljasokerilla.

Kaada annosmaljoihin tai yhteen isoon kulhoon. Ripottele pinnalle sokeria, ettei tulisi kuorta.

Vatkaa kerma vaahdoksi, mausta sokerilla.

Tarjota kiisseli mansikoiden ja kermavaahdon kera.