



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN PORKKANALAATIKKO

AINEKSET N. 2 LITRAAN VALMISTA PORKKANALAATIKKOJA

- 1 kg porkkanoita
- 5 dl vettä
- 2,5 dl puuroriisiä
- 9 dl täysmaitoa
- 1 dl Hunajayhtymän hunajaa
- 3 kananmunaa
- 2-4 tl suolaa
- 1/2 tl valkopippuria
- Pinnalle voita ja korppujauhoja

Kuori, paloittele ja kiehauta porkkanat kypsiksi kannen alla n. viidessä desissä vettä. Soseuta porkkanat ja mausta sose hunajalla.

Kiehauta maito toisessa kattilassa kokoajan sekoittaen. Lisää puuroriisi, kiehauta uudelleen ja nosta liedeltä kannen alle hautumaan vartiksi. Riisiin ei tarvitse olla kuin puolikypsää tässä vaiheessa.

Sekoita kananmunat, suolaa (maun mukaan) ja valkopippuri porkkanasoseeseen. Sekoita myös riisivelli porkkanasoseeseen ja kaada massa paistovuokiin. Massa on tässä vaiheessa löysää, mutta kypsennyksen aikana riisi kypsyy loppuun ja imee ylimääräiset nesteet itseensä. Laita vielä porkkanalaatikon päälle muutama nokare voita ja hiukan korppujauhoja.

Paista hunajaista porkkanalaatikkoo 175C asteisessa uunissa reilun tunnin verran.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

