



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



RAPARPERIMINTTUHILLO



- 1 l raparperinpaloja
- 2 dl sokeria
- 4 rkl Hunajayhtymän suodatettua hunajaa
- 1 dl minttusilppua
- n. 1 dl sitruunamehua

Laikkaa raparperinvarret pieniksi paloiksi ja kaada kattilaan. Lisää kattilaan sokeri, hunaja ja minttusilppu. Sekoita ja anna aineiden vetäytyä puolisen tuntia. Lisää sitruunamehu ja nosta kattilalevylle. Kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen. Keitä hilloa pari minuuttia ja käännä lämpö pois levyiltä. Hauduta hilloa vielä pari minuuttia koko ajan sekoittaen. Hillo on kuumana melko löysää, mutta tanakoituu jäähtyessään. Hillo säilyy jääkaapissa noin viikon. Tarjoa lettujen, pannukakun tai köyhien ritarien lisäkkeenä kermavaahdon tai jäätelön kanssa.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:

www.hunaja.fi/reseptit

www.mieleinen.fi/reseptit



www.facebook.com/hunajayhtyma

