



Raparperi- minttuhillo

*maukasta
jälkiruokaa*



- 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 ainesten vetäytyä puolisen tuntia. Lisää sitruunamehua ja nosta kattilalevyllä. Kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen. Keitä hilloa pari minuuttia ja käännä lämpö pois levyllä. Hauduta hilloa vielä pari minuuttia koko ajan sekoittaen. Hillo on kuumana melko löysää, mutta tanakoituu jäähtyessään. Raparperiminttuhillo säilyy jääkaapissa noin viikon. Tarjoa lettujen, pannukakun tai köyhien ritarien lisäksi kerma-vaahdon tai jäätelön kanssa.



HUNAJA
YHTYMÄ

Aidon hyvän tekijä

   HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI