

LANTTULAATIKKO

2 l paloiteltuja lanttuja
kiehuvaa vettä
suolaa
1/2 dl korppujauhoja
1/2 dl kermaa
suolaa ja sokeria
hiukan hienonn. muskottia
1-2 munaa

Vuokaan: voita tai margariinia
Pinnalle: korppujauhoja
jokunen voinokare

Lantut pestään yksitellen juurisutilla. Ne kuoritaan paksusti ja paloitellaan. Lanttupalaset pannaan tulelle kiehuvaan, suolalla maustettuun veteen. Ne keitetään pehmeiksi kannen alla tasaisella tulella. Keitinvesi valutetaan pois ja lanttupalaset hienonnetaan lihamyllyssä. Kermassa turvotetut korppujauhot, mausteet ja vatkattu mun alisätään. Sekoitetaan hyvin puukauhalla.

Seos kaadetaan voideltuun tuelnkestävään vuokaan. Pinta tasoitetaan ja koristellaan lusikalla. Pinnalle ripotellaan korppujauhoja ja jokunen voinokare. Paistetaan hyvässä uuninlämmössä 1/2-1 t. Tarjotaan liharuokien lisänä.



SEKAMETELISOPPA

150-250 g sekahedelmiä
2l vettä
1 dl sokeria
kanelipala

2 rkl. perunajauhoja
1/2 dl kylmää vettä
hiukan marja- t. sitruunan puserrettua mehua

Sekahedelmät huudotaan huolellisesti. Ne liotetaan yö kylmässä sokerilla maustetussa vedessä ja pannaan tulelle likovedessään. Kanelipala lisätään. Sekahedelmiä keitetään varovasti kunnes ovat kypsiä. Ne nostetaan reikäkauhalla liemimaljan pohjalle.

Perunajauhoihin sekoitetaan 1/2 dl kylmää vettä ja suurus lisätään vähitellen kiehuvaan liemeen. Keitto kiehautetaan ja maku tarkistetaan. Sen makua parannetaan marja- tai sitruunan mehulla.

Tarjotaan kylmänä.

