

Luomuhernelettuja ja suklaajäätelöä

Ilari Paananen, Paavo Torkkola ja Teemu Sirainen

vihreällä värillä merkattu luomutuotteet

7 L KAURAMAITO +KALSIUM  
0,9 KG LUOMU KANANMUNA  
3,5 kg HERNEJAUHO  
0,06 KG SUOLA  
0,15 KG sokeri  
paistamiseen rypsiöljyä

URTEKRAM  
VILLASOLGÅRD INKOO  
MALMGÅRD  
Dansukker  
KOTITILA VIETÄVÄN HYVÄÄ

Sekoita aineet keskenään, anna turvota hetki ja paista rypsiöljyssä kullankeltaisiksi ohukaisiksi (1dl/90g/annos).

3 kg Omena  
0,5 l vaalea siirappi  
3 kg suklaajäätelö  
0,1 L Jaloviina \*\*\*

Kerätty Nöykkiön alueen omakotitalojen puutarhoista  
Dansukker  
Caminito, Espoo  
Altia, Rajamäki

paistamiseen rypsiöljyä

KOTITILA VIETÄVÄN HYVÄÄ

Pese ja kuori omenat, pilko lohkoiksi. Paista rypsiöljyssä ja kiehauta nopesti Jaloviinassa.

Laita 30g omenaa letun väliin, päälle lusikallinen siirappia ja pieni pallo suklaajäätelöä.

