



Marjajauhe

Pussilliseen marjajauhetta on käytetty noin 1 litra marjoja Siinä on noin 5 – 7 päivän annos yhdelle henkilölle.

- aamupuuron joukossa, viilin tai jogurtin kera
- myslin joukkoon
- leipä- ym. taikinoihin

Aamun voimajuoma täysjyväviljasta juuri jauhettua jauhoa tai talkkunajauhoja saskatoon marjajauhetta piimää

Sekoita ja nauti tuoreeltaan. Halutessasi makeuta saskatoonsiirapilla.

Hyytelö

- jälkiruokiin kuten lettuihin, pannukakkuihin, vohveleihin
- kakkuihin
- jäätelön ja juustojen kera
- haudutetun, keitetyn ja paistetun kalan kanssa
- lintu-, liha- ja riistaruokien kanssa
- kylmäsavutuotteiden kanssa

NAUTI SASKATOON TUOTTEISTA



Makea jäätelöwrap (4 hengelle)

- 4 kpl maissitortilloja
- 4 banaania
- 4 dl vaniljajäätelöä
- 2 dl saskatoonhyytelöä
- kinuskikastiketta

Kuori banaanit ja pilko palasiksi. Paista banaanit pannulla öljyssä kullanuskeiksi ja pehmeiksi. Lämmitä tortillat mikrossa 2-3 minuuttia. Kääri jokaisen tortillan sisään banaania, 1dl jäätelöä, 2 rkl saskatoonhyytelöä ja kinuskikastiketta. Tarjoile heti.

Unijäätelökakku

- 1 litra mangojäätelöä
- 1 käyttövalmis kakkupohja (noin 350g)
- 1 prk saskatoonhyytelöä
- 3 kpl kananmunanvalkuaista
- 150 g hienoa sokeria
- 1 tl vanilliinisokeria

Levitä saskatoonhyytelö kakkupohjalle. Vatkaa valkuaisista kova vahto Lisää sokeri ja vanilliinisokeri vähitellen koko ajan vatkatunnes saat paksua, kiiltävää marenkivaahtoa. Leikkaa jäätelö siivuiksi ja levitä siivut tasaisesti kakkupohjalle. Levitä marenkivaahtoa kaiken päälle ”kuoreksi”. Laita kiertoilmuuniin 220 asteeseen noin viideksi minuutiksi. Kakku on valmis, kun marenki on saanut kullanuskeaa väriä. Tarjoile heti.

Siirappi

- lasin pohjalle 2 cl saskatoonsiirappia, täytä lasi siiderillä tai kuohuviinillä
- saskatoon smoothien ainesosaksi
- teen mausteeksi
- salaatin kastikkeeksi

Saskatoonjäädye (6-8 annosta)

- 2 keltuaista
- ½ dl tomusokeria
- 3 dl kermaa
- 3 rkl sitruunan mehua
- saskatoonsiirappia ja – hyytelöä

Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi. Sekoita sitruunanmehu ja saskatoonsiirappi sekä -hyytelö keskenään. Jätä hyytelö hieman kokkareiseksi, että jäädykkeessä olisi pieniä ”sattumia”. Lisää seos munavaahtoon.

Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita se varovaisesti munavaahtoon. Pakasta kylmällä vedellä kostutettuihin kertakäyttömukeihin. Peittele huolellisesti ennen pakastamista. Tarjolle otettaessa kasta mukit nopeasti kuuman veteen ja kumoa lautaselle. Koristele valuttamalla päälle siirapista raitoja.

LINNAN MARJATILA

LOHJA

PUH. (019) 338 208 GSM 0500 444 106

S-POSTI linna@kirkkomaki.net