

Lemon curd

SITRUUNATAHNA



3 kananmunaa
1½ dl sokeria
1 sitruunan raastetta kuori
1 dl sitruunamehua
50g voita

1.



RIKO HUONEENLÄMPÖISET MUNAT PYÖRÄ-
POHJAISEEN METALLISEEN KULHOON. LISÄÄ
SOKERI, SITRUUNANKUORI JA -MEHU.
NOSTA KULHO KATTILAN PÄÄLLE,
JOSSA ON KIEHUVAA VETTÄ. SEOSTA VESI-
HAUTEESTA KOKOAJAN KIERREVATKAIMELLA
VATKATEN, KUNNES SEOS SAMENEERUU.
AIKAA KULUU NOIN 5 MINUUTTIA.

2.

NOSTA KULHO VESIHAUTEESTA JA LISÄÄ
PALOITELTU VOI. VATKAA, KUNNES VOI ON
SULANUT. PURKITA PUHTAISIIH PURKKEIHIN.

3.

KÄYTÄ TAHNAA LEIVONNAISTEN
TÄYTTEEKSI. KOKEILE MYÖS PAAHTO-
LEIPIEN, JOGURTIN TAI JÄÄTELÖN
KANSSA. TAHNA SÄILYY JÄÄKAAPISSA
NOIN VIIKON.



Sanna

SOKERIA

