



28.9.2020

1 (1)

Maustesuolat ja maustesokerit

Villiyrttisuola

5 g kuivattua siankärsämöä
5 g kuivattua voikukanlehteä
5 g kuivattua suolaheinää
100 g karkeaa merisuolaa

Murskataan tehosekoittimessa tai morttelissa keskenään.

Äikätattisuola

100 g hienoa suolaa
10 g jauhattua äikätattia

Sekoitetaan keskenään.

Mustaherukanlehtisokeri

3 dl hienoa sokeria
20 - 30 g kuivattuja mustaherukanlehtiä

Aja tehosekoittimella sokeri ja mustaherukan lehdet tasaiseksi massaksi, tai murskaa lehdet ohueksi silpuksi ja sekoita hienosokeriin.

Saksankirvelisokeri

3 dl hienoa sokeria
40 g tuoreita saksankirvelin lehtiä

Aja tehosekoittimella sokeri ja saksankirvelin lehdet massaksi.
Käytä leivinpaperia alustana ja laita massa ohueksi levyksi leivinpaperille.
Kuivaa sokeri kuivurissa n. + 50 °C n. 1-2 tuntia, siten että sokeri on täysin kuiva.
Hienonna sokeri tasaiseksi kutterilla tai morttelissa.

Elinkeino- ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022