

STJÄRNKOCK



MUNAKAS

Vispa ihop ägg, salt och peppar lätt med en gaffel. Hetta upp smör eller olja i en stekpanna. Häll i äggsmeten. När äggsmeten nästan har stelnat, vik över ena halvan. Låt steka någon sekund till och servera direkt.

VOHVELIT

Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Vispa ihop ägg och mjölk i mjölblandningen. Hetta upp våffeljärnet och smörj det med smör. Grädda våfflorna tills de får fin färg.

PIRTELÖ

Mixa jordgubbar och mjölk med glassen och vaniljsockret. Vispa grädden. Häll upp i glas, toppa med vispad grädde och servera.

PERUNAMUUSI

Skala och skär potatisen i mindre bitar. Koka dem i saltat vatten tills de är mjuka. Häll av vattnet och mosa potatisen i kastrullen med en potatisstöt. Värm mjölken och tillsätt den och smöret. Krydda med salt och peppar.



PLÄTTAR

Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa. Lisää taikinaan maito, vehnä jauho, sokeri ja suola. Anna taikinan turvota 30 min. Paista taikinasta pannulla ohuita lettuja.

GRÖT

Sekoita kaurahiutaleet, suola ja vesi kattilaan. Anna kiehahtaa ja anna hautua noin 3 minuuttia miedolla lämmöllä. Sekoita silloin tällöin.

ÄPPELMOS

Pese ja lohko omenat. Poista siemenkodat. Hauduta omenat pehmeiksi kattilassa pienessä vesimäärässä. Soseuta omenat sauvasekoittimella. Lisää sokeri. Anna soseen jäähtyä ja annostele pakastettava sose rasioihin.

BÄRKVARG

Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita joukkoon rahka ja marjat. Makeuta halutessasi sokerilla. Jaa valmis rahka annoskulkuihin ja koristele pinta marjoilla.