

Pihasauniolla maustetut vadelmat

Ainesosat

- 500 g vadelmia
- 1 sitruunan mehu
- 1 reilu rkl hunajaa
- 1 dl vettä
- 4 rkl hienonnettuja pihasaunion kukkia ja lehtiä
- *päälle: vaniljasokerilla ja sokerilla maustettua kermavaahtoa*

Valmistus

1. Kiehauta nopeasti vesi, sitruunanmehu ja hunaja seokseksi.
2. Jäähdytä seos.
3. Lisää vadelmat ja hienonnettu pihasaunio maustumaan sitruuna-hunaja-liemeen.
4. Anna marjojen maustua viileässä noin 0,5 tuntia ja vispaa sillä välin kermavaahto.
5. Jaa marjat ja liemi tarjoiluastioihin ja lisää kermavaahto päälle.

HUOM! Puoli tuntia maustamiseen riittää, jotta marjojen oma maku ei peity sitruunalla.

