



SALVIA

Salvia Officinalis

VÄLIMERELTÄ KOTOISIN OLEVAA SALVIAA ON PERINTEISESTI KÄYTETTY LIHARUOISSA. RAIKAS SALVIA TAIPUU OIVASTI MYÖS JÄLKIRUOKIEN PÄÄRAAKA-AINEEKSI. ITSE TEHTY SALVIA-JÄÄTELÖ HUNAJAKUIVAKAKUN SEKÄ KIRPEÄN LIME-SALVIAKASTIKKEEN KANSSA TOIMII LOISTAVANA JÄLKIRUOKANA LÄMPIMÄNÄ KESÄPÄIVÄNÄ.

Salvia-jäätelö

3,5 dl täysmaitoa
0,5 dl kuohukermaa
1,5 dl sokeria
n. 40 g keltuaista (2-3 kpl)
1/2 vaniljatanko
4-5 salvia lehteä

1. Lisää maito, kerma, puolet sokerista ja vaniljatangon sisus kattilaan ja kuumenna, mutta älä keitä.
2. Vaahdota keltuaiset ja puolet sokerista käsin kulhossa.
3. Lisää noin kolmannes kuumasta maito-kerma keltuaisten joukkoon ja sekoita hyvin.
4. Kaada seos takaisin kattilaan ja lisää salvia lehdet. Aja seos sauvasekottimella hienoksi. Kuumenna seos 76 °C asteiseksi koko ajan sekoittaen. Jäähdytä seos viileäksi ja lisää sitten jäätelökoneeseen. Laita valmis jäätelö lopuksi vielä pakkaseen kiinteytymään vähintään tunniksi.

Lime-salviakastike

4 limetin mehu
1/2 dl vettä
1 rkl glukosisiirappia
1 rkl sokeria
hyppysellinen limetin kuorta ja salviaa

1. Mittaa limettien mehu, vesi, sokeri ja siirappi kattilaan ja anna kiehua sopivalla lämmöllä.
2. Anna kastikkeen keittyä kasaan, kunnes se on noin puolet alkuperäisestä määrästä.
3. Kaada valmis siirappi jäähtymään lasiin.
4. Ripottele sekaan raastettua limetin kuorta ja silputtua salviaa.

Hunajakakku

150 g pehmeää voita
1,5 dl hunajaa
1 dl sokeria
3 kpl kananmunia
1 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna
3,5 dl vehnäjauhoja
1,5 tl leivinjauhetta
0,5 tl suolaa

1. Vaahdota huoneenlämpöinen voi, sokeri, suola ja hunaja kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vaahtoon kananmunat yksitellen ja hyvin sekoittaen.
2. Kuori ja raasta inkivääri raastimen pienellä terällä. Lisää inkivääriraaste nesteineen vaahtoon. Yhdistä kuivat aineet ja nostele taikinan sekaan.
3. Voitele ja korppujauhota 1,5 litran kakkuvuoka. Paista 175 asteessa noin 35–50 minuuttia. Voit tarkistaa kypsyyden hammastikulla: jos tikkuun ei jää märkää taikinaa, niin kakku on kypsä.
4. Hunajakakku säilyy huoneenlämmössä ilmatiiviisti pakattuna, esimerkiksi muovikelmuun käärittynä, noin kaksi viikkoa.

Vinkki!
Jäätelön voi tehdä myös ilman jäätelökoneetta! Laita jäädytetty seos pakastimeen ja vatkaa aina 10 min välein, kunnes seos kiinteytyy.