

Sitruunamelissa

Melissa officinalis

Tiesitkö, että sitruunamelissalla on rauhoittava vaikutus?

Tämä raikas ja sitruunalta tuoksuva yrtti sopii esimerkiksi jälkiruokien ja boolien mausteeksi tai kortisteeksi.

Sitruunamelissasiirapilla maustettu vadelmasorbetti valmistuu ilman jäätelökonetta ja tuo viilennystä kuumaan kesäpäivään. Tarjoile sorbetti hunajalla maustetuista keksikupeista!



Sitruunamelissasiirappi

2 dl sitruunamelissan lehtiä
2 dl sokeria
2 dl vettä

1.Laita ainekset kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä 2-5 minuuttia.

2.Siivilöi siirapista sitruunamelissan lehdet ja kaada puhtaaseen lasipurkkiin tai pulloon.



Siirappi säilyy jääkaapissa muutaman viikon!

Sitruunamelissalla maustettu vadelmasorbetti

150 g sitruunamelissasiirappia
200 g kotimaisia vadelmia,
pakastettuja tai tuoreita
150 g raparperisosea
2 kananmunan valkuaisista

1.Soseuta vadelmat, raparperisose ja siirappi.

2.Laita sorbettimassa kannelliseen rasiaan pakastimeen.

3.Sekoita sorbettia puolen tunnin välein ensimmäisen kahden tunnin ajan, jottei sorbettiin muodostu jääkiteitä.

4.Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja sekoita sorbettiin.

5.Anna sorbetin tekeytyä pakastimessa vielä kaksi tuntia.

Keksikupit

40 g margariinia
1 rkl hunajaa
40 g vehnä jauhoja
50 g sokeria
1 kananmunan valkuainen

1.Lämmitä uuni 180 asteeseen.

2.Piirrä leivinpaperille neljä noin 15 cm halkaisijaltaan olevaa ympyrää

3.Sekoita aineksia sähkövatkaimella muutaman minuutin ajan.

4.Levitä noin 1 ruokalusikallinen taikinaa tasaisesti leivinpaperille piirrettyihin ympyröihin.

5.Paista keksejä uunissa 5-9 minuuttia.

Nosta paistetut keksit väärinpäin käännettyjen lasien päälle ja muotoile nopeasti.



Reseptit ja kuvat on toteutettu Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Ruoka ja Media -kurssilla.

Tekijät: Emma-Roosa Saareks ja Nora Pakarinen