SIIRAPPISET PERSIKAT

Tämä on erinomainen tapa tarjota hedelmiä. Ohjeeseen sopivat persikoiden ohella kaikki kivelliset hedelmät: aprikoosit, nektariinit tai luumut. Myös päärynöitä voi valmistaa tällä reseptillä, mutta niiden haudutusaika on pitempi. Kaikista tulee viehättävä jälkiruoka, joka tarjotaan kauniista lautasesta, päälle valutetaan siirappista lientä ja annos viimeistellään vaniljavaahdolla tai jäätelöä

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 15-20 minuuttia  **Kypsennysaika:** 5-10 minuuttia  **4 hengelle** | |
| 4 (noin 450 g) | Persikkaa kuorineen |
| 2 ½ dl | Vettä |
| 2 ½ dl | Sokeria |
| ½ | Sitruunan ohuesti leikattu kuori |
| 1 | Vaniljatanko |
| 1. Halkaise persikat leikkaamalla viilto kiveen saakka ja kääntämällä puoliskot irti toisistaan. Irrota kivet. 2. Mittaa vesi, sokeri ja sitruunankuori isoon, paksupohjaiseen kattilaan. Halkaise vaniljatanko, kaavi siemenet ja lisää sekä tanko että siemenet kattilaan. Sekoittele alhaisella lämmöllä, kunnes sokeri on sulanut. Kuumenna liemi kiehuvaksi ja keitä minuutti. Alenna lämpöä, niin että liemi poreilee hiljaa. 3. Lisää persikat varovasti kattilaan. Pane kansi päälle ja hauduta persikoita 5-10 minuuttia, niin että ne tuntuvat pehmeiltä, kun niitä kokeilee cocktailtikulla tai veitsen kärjellä. Käännä hedelmät puolivälissä, elleivät ne peity kokonaan liemeen. Haudutusaika riippuu hedelmien kypsyydestä. Nosta valmiit persikat reikäkauhalla varovasti kattilasta, jätä odottamaan ja pidä lämpiminä. 4. Keitä lientä voimakkaasti 2-3 minuuttia, jotta se paksunee ja muuttuu siirappiseksi. Poista vaniljatanko. Lusikoi lientä persikoiden päälle ja tarjoa lämpimänä. | |
| **VIHJEITÄ**  Jos haluat liemestä kevyempää, vähennä sokerin määrä puoleen. Jos käytät mieluummin kuorittuja persikoita, upota ne ensin kiehuvaan veteen **10 sekunniksi** ja sen jälkeen välittömästi kylmään veteen. Irrota kuori varovasti terävällä veitsellä ja sivele hedelmän pinta sitruunanmehulla, jotta väri ei haalistu. | |
| **MUUNNELMIA**  Aprikooseille sopii hyvin vaniljan ja sitruunankuoren yhdistelmä, mutta myös ruskea sokeri ja kunnon ripaus valkopippuria.  Kokeile luumuja kanelitangon ja appelsiininkuoren kanssa, niin saat hyväntuoksuisen, rubiininpunaisen siirapin. Voimakkaanmakuisten hedelmien kanssa sopii myös hunaja ja tähtianis.  Voit maustaa oman maun mukaan mukaista siirappia esimerkiksi inkiväärillä, sahramilla, viinillä tai muilla alkoholijuomilla. | |
| **TARJOILUEHDOTUS**  Jos jälkiruokaa jää yli, loput voi käyttää aamiaismyslin joukossa, smoothiessa tai grillattuna kanelilla maustetun paahtoleivän kanssa. | |