



Luonnosta
tuotteeksi!

PORKKANAHILLO

- 1/2 kg porkkanoita
- 1 iso sitruuna / 2 pientä sitruunaa
- 1 l vettä
- 1/2 kg sokeria

Valmistusohjeet:

1. Kuori porkkanat ja vuole kuorimisveitsellä lastuiksi.
2. Pese sitruunat astianpesuaineella, huuhtelee hyvin ja kuuraa puhtaalla keittiöpyyhkeellä. Kuori sitruunatkin perunankuorimisveitsellä, raaputa kuoren valkoinen osa pois terävällä veitsellä. Leikkaa sitruunankuorilastut ohuiksi tikuiksi.
3. Keitä sitruunankuoria 1 litrassa vettä puoli tuntia, nosta ne sitten sivuun. Jätä sitruunoiden keittovesi kattilaan, nosta porkkanalastut kattilaan ja lisää vettä niin paljon, että porkkanat peittyvät. Keitä puolipehmeiksi ja kumoa lävikköön valumaan.
4. Purista sitruunoista mehu ja keitä siitä sokerin kanssa paksu siirappi.
5. Lisää seokseen porkkanat ja sitruunat, anna kiehua, kunnes porkkanat pehmenyvät.
6. Kaada hillo puhtaisiin lasipurkkeihin ja sulje kannet. Säilytä jäähtyneitä purkkeja jääkaapissa.

Vinkki!

Jos haluat syödä "porkkanahillon" pikkelssi-tyylisenä lisukkeena, kaada seos puhtaisiin lasipurkkeihin, sulje kannet ja siirrä jäähtyneinä jääkaappiin.

Jos taas haluat tehdä marmeladi-tyylistä paahtoleivän levitettä, soseuta keitos sauvasekoittimella, anna kiehua vielä 5 minuuttia.

Säilyvyyttä voi lisätä NaBe:lla (0,25-0,5 tl / kok. kg)

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



BUSINESS
JOENSUU

