



## Lanttulaatikko 1

Aineet: 2 lanttua (runsas 1 kg)  
1/2 l vettä  
1 rkl suolaa  
1 dl korppujauhoja  
2 dl kermamaitoa  
1 muna  
2-3 rkl siirappia  
1/2 tl inkivääriä tai kanelia  
1/4 tl muskottipähkinää  
1/2 tl valkopippuria  
voita tai margariinia  
pinnalle: korppujauhoja

Valmistus: Kuori ja paloittele lantut. Keitä ne kypsiksi suolalla maustetussa vedessä. Ota keitinvesi talteen. Survo lantut tai soseuta tehosekoittimessa tai sähkövatkaimella. Lisää joukkoon maidossa turvonneet korppujauhot, muna ja mausteet, sekä lanttujen keitinlientä niin paljon, että survoksesta tulee tasaisen pehmeä. Kaada seos voideltuun vuokaan. Painele lusikalla kuvioita pintaan, ripottele pinnalle korppujauhoja ja muutama voinokare. Kypsennä uunissa 175 asteessa 1-1 1/2 tuntia.