Mansikkaraparperipuuro

Aineet:
1 l vettä
2-3 dl pieniä raparperipaloja
1 dl kauralesettä
1½ dl mannasuurimoita
noin 1 dl sokeria
½-3/4 tl inkivääriä tai vanilliinisokeria
(ripaus suolaa)
5-6 dl mansikoita

Valmistus:

1. Kuumenna vesi ja raparperipalat kiehuviksi.

2. Vatkaa seokseen kauraleseet ja mannasuurimot.

3. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla välillä sekoittaen noin 10 minuuttia. Puuro on tässä vaiheessa melko paksua, mutta löystyy sopivaksi sokerin ja mansikkasoseen lisäyksestä.

4. Mausta valmis puuro sokerilla ja inkiväärillä tai vanilliinisokerilla sekä halutessasi suolalla.

5. Survo mansikat sauvasekoittimella tai haluamallasi tavalla ja lisää puuron joukkoon.

6. Puuro säilyy hyvänä kylmässä muutaman päivän, siksi sitä kannattaa kerralla keittää vähän suurempi annos.