

# Ohrapuuro ja marjakeitto



Palvelukeskus  
Helsinki

"Meidän mummi tekee tätä ihan samaa ja se maistuu ihan samalle. Aina tulee mummola mieleen, kun tätä on koulussa."

Eveliina 9 v.

6 annosta

## Tarvitset näitä

### Puuro

2 dl vettä  
1 L kevytmaitoa  
1,5-2 dl rikottuja ohrasuurimoita  
vajaa 1 tl suolaa

### Marjakeitto

6 dl pakastemarjoja (esim. mustikkaa, puolukkaa ja vadelmaa)  
7 dl vettä  
1 dl sokeria  
3 rkl perunajauhoja  
1 dl vettä suurustamiseen

## Tee näin

Kuumenna vesi ja ohrasuurimot, kypsennä hetki. Lisää maito ja hauduta kypsäksi miedolla lämmöllä välillä sekoittaen n. 45 minuuttia. Lisää suola ja halutessa nokare voita.

Kuumenna vesi, sokeri sekä puolet marjoista. Sekoita, jotta marjojen rakenne rikkoutuu hieman. Sekoita vesi ja perunajauho suurusteeksi, lisää suurus ohuena nauhana samalla marjakeittoa sekoittaen. Anna keiton kiehahtaa ja lisää joukkoon loput marjat. Anna jäähtyä hieman.

Tarjoa ja nauti marjakeitto ohrasuurimopuuron lisukkeena!

Halusimme helpottaa kotikokkien arkea ja poimia tähän reseptisarjaan valikoiman helsinkiläisten koulujen ruokalistalta löytyviä koululounaita sekä muutaman uutuuden tuotekehitykseltämme. Muokkasimme reseptit kotikeittiön sopivaksi - meidän alkuperäisissä kun määrät on laskettu 45 000 ruokailijaa kohden. Tervetuloa kokkailemaan kouluruokaa kotona!

Terveisin  
Palvelukeskus Helsingin väki