

Martat

ROUSKUJEN LIUSSUOLAUS

- Tarvitset puhtaita yhden ruokailun kokoisia lasipurkkeja, joihin on tiiviit kannet.
- Laita purkit kylmään uuniin ritilän tai pellin päälle.
- Lämmitä uuni 150 asteeseen. Kun lämpötila on saavutettu, katkaise virta.
- Keitä purkkien kannet, valuta vesi pois.
- Keitä rouskuja väljässä vedessä, haaparouskuja noin 5 minuuttia, kangas- ja karvarouskuja noin 10 minuuttia. Kaada vesi pois, huuhtelee sienii kylmällä vedellä ja valuta.
- Keitä suolaliemi, jossa on 100 g karkeaa merisuolaa 1 litralle vettä. Keitä suolaliemiä niin paljon, kuin arvioit tarvitsevasi. Kun suola on sulanut, lisää siihen sienet ja anna kiehua vähän aikaa.
- Nosta kuumat lasipurkit uunista ja nostele sienet ja liemi heti purkkeihin. Laita purkki aivan täyteen. Sulje purkit heti kuumana.
- Säilytä purkkeja +5 asteessa, ylösalaisin käännettynä.
- Kun otat sienet käyttöön, huuhtelee ne kylmällä vedellä ja valuta siivilässä. Sieniä ei tarvitse liottaa. Ne ovat heti käyttövalmiita.

