



Teelaadut

Teelaadut voidaan jakaa pääryhmiin niiden valmistustavan mukaan. Erona on lehtien tuoreus, hapetusprosessi ja jälkifermentointi.

TEELAADUT
Camellia sinensis





KURKKUSANDWICHIT

8 viipaleta vaaleaa tai tummaa vuokaleipää majoneesia
½ tuore kurkku

LEIKKAA LEIPÄVIIPALEISTA reunat pois ja sipaise leivät majoneesilla. Majoneesin tilalla voit käyttää voi-leipäpikkelisiä tai hampurilaiskastiketta.

LEIKKAA KURKKU ohuiksi viipaleiksi. Levitä puolelle leipäviipaleista kurkkuviipaleita ja paina kurkuttomat leivät kevyesti kanneksi. Leikkaa leivät kolmioiksi tai "sormiksi" eli "sotilaiksi".

Muita klassisia täytteitä:

- paahtopaistia ja hiven piparjuuritahnaa
- kylmäsavulohta ja tuorejuustoa



SCONES ELI SKONSSIT

50 g voita
3 ½ dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 rkl hienoa sokeria
½ dl rusinoita hienonnettuna
1 ½ dl kylmää maitoa

SEKOITA JAUHOT ja leivinjauhe kulhossa ja nypi voin kanssa murumaiseksi. Lisää joukkoon sokeri ja rusinat. Lisää maito ja sekoita nopeasti tasaiseksi.

TAPUTTELE TAIKINA pöydällä jauhojen päällä pari senttiä paksuksi levyksi. Ota levyistä pyöreällä muotilla paloja, voitele skonssit maidolla ja paista uunin keskiasolla 225 asteessa noin 10 minuuttia. Tarjoa lämpimänä hillon ja vaahdotetun kerman tai ranskankerman kera.

