

Maitohorsmaa herkkusuille

Maitohorsma

Korkeaksi kasvavan ja pihapiiristä tutun maitohorsman tunnistavat melkein kaikki. Maitohorsma on esimerkki aliarvostetusta hyötykasvista: se mainitaan kaikissa vanhoissa lääkekasviluetteloissa vatsahaavan hoitoon soveltuvana kasvina, jonka sinipunaisista kukista irtoaa keitetessä antiseptisesti ja rauhoittavasti vaikuttavia parkkiaineita.

Marinoituna maitohorsma on vaatimattomasta ulkonäöstään huolimatta todellista herkkua!  
Näin valmistat

### **Gunnelin marinoidut maitohorsmanversot**

Noin 20 maitohorsman versoa  
vettä ja suolaa

Marinadi:

1 dl kylmäpuristettua oliiviöljyä  
½ dl viinietikkaa  
suolaa  
mustapippuria  
2 valkosipulinkynttä  
pizzamaustetta

Pane versot suolalla maustettuun kiehuvaan veteen. Keitä noin 5 minuuttia, kaada liemi pois ja valuta.

Sekoita marinadi. Kaada keitettyjen horsmanlehtien päälle ja kääntele hyvin. Pistä jääkaappiin vetäytymään.

Tarjoa sellaisenaan tai esimerkiksi liharuokien lisukkeena.