Toverina tumma lager

Tarjoa aromikas tumma lagerolut porsaan- liharuokien kanssa tai hauduta possu mureaksi olutkylvyssä. Oluen voi yhdistää myös makeaan suklaaseen tai kermaiseen cheddarjuustoon.

|  |
| --- |
| CHEDDARJUUSTO ja tumma lager on trendikäs makupari. Yhdistä cheddarin kermaisuus ja lager maltaisuus oluella maustetussa juustofonduessa ja tarjoa pikkujouluissa tai uuden vuoden juhlissa. Valmista cheddarista ja oluesta myös helpot olut-juustoleipäset[[1]](#footnote-1) ja kaada lasiin tummaa lageria. |
| PORSAANLIHARUOKIEN kaveriksi sopii makean paahteinen tumma lager. Tarjoa tummaa lageria joulupöydässä kinkun kyytipoikana tai lorauta olutta mermiehen possupataan ja hauduta murekasi. Tumma lager sopii mainiosti myös mausteisten possuruokien kanssa – sekä ruokajuomana että ruoanlaitossa. |
| SUKLAA ja täyteläisen tumma lager täydentävät toisiaan. Aromikas olut sopii erityisen hyvin maitosuklaan ja keskitumman suklaan kaveriksi. Kokoa oluen kanssa nautittavalle herkkutarjottimelle erilaisia suklaita ja hedelmiä. Kokeile olutta myös leivonnassa suklaan kanssa. Suklaiset olutbrowniet[[2]](#footnote-2) saavat tummasta lagerista kuohkeutta ja maltaista makeutta. |



kuva 1 tumma lager

1. <https://yhteishyva.fi/reseptit/olut-juustoleipaset/6TOu8S9qn73NSawizl9UXD> [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://yhteishyva.fi/reseptit/olutbrownie/6Sdwtqhyog3Hzb6wo4nGg7> [↑](#footnote-ref-2)