



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



NIKON JOULUSINAPPI



- 250 g Hunajayhtymän hunajaa
- 200 g sinappijauhetta
- 1½ dl fariinisokeria
- 1½ dl tavallista sokeria
- 2½ dl kiehuva vettä
- 2 dl luumusosetta
- 3 tl etikkaa
- 2 tl curryä

Sekoita sinappijauhe ja sokerit keskenään. Lisää hunaja kiehuvaan veteen ja sekoita joukkoon sinappijauhe-sokerit –seos. Vatkaa tasaiseksi. Keitä varovasti 5 minuuttia. Jäähdytä hiukan ja lisää seokseen luumusose, etikka ja mausta curryllä. Säilytys jääkaapissa. Käyttövalmista 2-3 vrk:n jääkaapissa maustumisen jälkeen.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit



www.facebook.com/hunajayhtyma

