



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN KESÄSALSA



N. 3 dl VALMISTA SALSAA

- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 rkl valkoviinietikkaa
- 1 rkl oliiviöljyä
- ripaus suolaa
- 1 hapan omena, esim. Granny smith
- 15 kirsikkatomaattia
- 4 kesäsipulia (tai 1 punasipuli)
- 1 koura tuoretta basilikaa

Valmista ensin salsan kastike sekoittamalla hunaja, viini-etikka ja oliiviöljy. Mausta ripauksella suolaa.

Kuori ja kuutioi omena hyvin pieneksi kuutioksi. Sekoita nopeasti hunajaseokseen, ettei omena ehdi tummua.

Halkaise kirsikkatomaatit, purista siemenet pois ja silpusta tomaatit myös hyvin pieneksi.

Silpusta kesäsipulit sekä basilikaa. Sekoita kaikki ainekset hyvin ja mausta pippurilla. Anna salsan mehustua hetken, jolloin sen maut alkavat tasaantua.

Vinkki: Käytä hunajaista kesäsalsaa grillatun broilerin, halloumin tai makkaran kaverina.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:

www.hunaja.fi/reseptit

www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

