



Nikon joulusinappi



- 250 g Hunajayhtymän hunajaa
- 200 g sinappijauhetta
- 1½ dl fariinisokeria
- 1½ dl tavallista sokeria

- 2½ dl kiehuvaa 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.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI