Hampurilaisrelissi

Hampurilaisrelissi valmistetaan sadonkorjuun aikaan tuoreista tomaateista

|  |  |
| --- | --- |
| VALMISTELUT: 10 minuuttia + maustumiseen 30 minuuttia  Noin 3 dl relissiä | |
| 1 iso | Kypsä tomaatti kuorittuna, ilman siemeniä ja pilkottuna |
| 2 rkl | Pikkelssiä |
| 2 rkl | Sipulia silputtuna |
| 2 rkl | Punaista paprikaa pieneksi silputtuna |
| 1 | Valkosipulinkynsi pieneksi silputtuna |
| 1 rkl | 0menaviinietikkaa |
| 1 tl | Sokeria |
| ½ tl | Sellerinsiemeniä |
| ½ tl | dijoninsinappia |
| Pane kaikki ainekset kulhoon ja sekoita. Peitä kulho ja anna sen maustua huoneenlämmössä vähintään ½ tuntia. Sekoita hyvin ja tarjoa hampurilaisten tai muiden liharuokien kanssa. Säilyy viikon jääkaapissa tiiviissä astiassa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ruokalusikallisessa: | |
| Kaloreita | 5 |
| Rasvaa yhteensä | 0 g |
| Tyydyttyneitä rasvahappoja | 0 g |
| Kolesterolia | 0 g |
| Proteiineja | 0 g |
| Hiilihydraatteja | 1 g |
| Natriumia | 15 mg |
| Kuituja | 0 g |
| Sokeria lisätty | 1 kcal |