Hampurilaisrelissi

Hampurilaisrelissi valmistetaan sadonkorjuun aikaan tuoreista tomaateista

|  |
| --- |
| VALMISTELUT: 10 minuuttia + maustumiseen 30 minuuttiaNoin 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  |