Dijoninsinappi

Dijoninsinappi ja sen muunnokset ovat väkevän maukkaita. Valmistukseen ei käytetä yhtään suolaa. Sinappijauhetta saa valintamyymälöitäkin.

|  |  |
| --- | --- |
| VALMISTELUT: 5 minuuttia  Noin 1 ½ dl sinappia | |
| 50 g | Sinappijauhetta |
| 1 tl | Sokeria |
| 4 rkl | Kuivaa valkoviiniä |
| 2 rkl | Öljyä |
| Sekoita ainekset kulhossa tasaiseksi seokseksi. Pane kannelliseen purkkiin ja jääkaappiin. Sinappi säilyy noin 6 viikkoa. | |
| MUUNOKSIA  **Dijoninsinappi sinapinsiementen kera:** Lisää 2 tl huhmareessa kevyesti murskattuja sinapinsiemeniä.  **Olutsinappi:** Käytä valkoviinin tilalla 4 rkl olutta, josta hiilihappo on haihtunut.  **Yrttisinappi:** Lisää 2 silputtua valkosipulin kynttä ja 2 tl kuivattua rakuunaa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ruokalusikallisessa: | |
| Kaloreita | 36 |
| Rasvaa yhteensä | 3 g |
| Tyydyttyneitä rasvahappoja | 0 g |
| Kolesterolia | 0 g |
| Proteiineja | 1 g |
| Hiilihydraatteja | 1 g |
| Natriumia | 0 mg |
| Kuituja | 0 g |
| Sokeria lisätty | 2 kcal |