Dijoninsinappi

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

|  |
| --- |
| VALMISTELUT: 5 minuuttiaNoin 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  |