



Sipulisose liharuokien kanssa

Aineet: 4-5 punasipulia (noin 400 g)
7-8 sipulia (noin 600 g)
2 dl vettä
½ dl omena- tai valkoviinietikkaa
½ dl siirappia
1 tl suolaa
10 rouhittua valkopippuria
(1 tl minttua tai rosmariinia)

Valmistus: 1. Voit valmistaa soseen myös pelkästään tavallisesta sipulista. Kuori ja halkaise sipulit. Leikkaa ne ohuiksi lohkoiksi.
2. Lisää kattilaan vesi, omenaviinietikka, siirappi ja suola.
3. Keitä seosta kannen alla välillä sekoittaen noin 1 tunti. Silloin sipulit ovat osaksi soseutuneet ja vesi on haihtunut.
4. Mausta seos valkopippurilla ja halutessasi mintulla tai rosmariinilla. Anna jäähtyä.
5. Pane sose kannelliseen astiaan, silloin se on helppo nostaa pöytään. Sipulisose sopii liharuokien kanssa tarjoiltavaksi.