



Juhannuksen grillimakkara ja sinappikastike

Aineet: grillimakkara, nakkeja tai lenkkiä oman maun mukaan
tulista sinappia
Helppo sinappikastike
4 rkl sinappia
1 dl rypsiöljyä
2 rkl punaviinietikkaa
1 rkl vettä
1/2 sitruunan mehu
mausteita: sokeria, suolaa, pippuria, kuminoita

Valmistus: Makkaran grillaaminen on rituaali, jossa jokaisella on omat tapansa.

Jos kuori palaa, jätä syömättä, sillä se ei ole hyvää eikä hyväksi.

Makkaran seuraksi sopii erinomaisesti esimerkiksi varhaiskaaliraaste, jossa on hiukan emmentaljuustoa mausteena.

Raasta kaali oikein ohuiksi suikaleiksi ja samoin juusto, jota voi olla noin neljännes kaalin määrästä. Mausta sinappikastikkeella, jossa joukossa on hieman kuminaa.

Laita hippu sokeria, suolaa ja mustapippuria sekä sinappi valmistuskulhoon. Lisää öljyä tipoitain joukkoon ja välillä aina tippa viinietikkaa. Jatka näin kunnes aineet ovat sekaisin. Lisää lopuksi vesi, sitruunan mehu ja kuminan siemeniä makusi mukaan. Anna maustua.