



Sipulimarmeladi

Aineet: 500 g sipulia
3 rkl hunajaa
1 rkl suolaa
1 rkl punaviinietikkaa
5 cl sherryä

Valmistus: Viipaloi kuoritut sipulit hyvin ohuiksi. Hauduta sipuliviipaleita, suolaa ja hunajaa matalalla lämmöllä kattilassa puolisen tuntia. Lisää sitten punaviinietikka ja sherry ja hauduta vielä puoli tuntia. Laita sopivaan astiaan ja jäähdytä.

www.superkokki.com