Omenainen sinappikuorrute joulukinkulle

- 2,5 dl (n. 275 g) sinappia
- 1 dl omenasosetta tai -marmeladia
- 0,5 dl kasviöljyä
- loraus viinietikkaa
- oman maun mukaan ripaus suolaa
- kananmunan keltuainen

- korppujauhoja
- (neilikoita)

Sekoita kuorrutteen ainekset tasaiseksi tahnaksi. Sivele tahna paistetulle kinkulle, ripottele päälle korppujauhoja ja käytä kinkkua vielä hetken uunissa. Halutessasi voit koristella kinkun kokonaisilla neilikoilla.

Luumuinen kastike kinkun paistoliemestä

- kinkun paistolientä
- reilusti sinappia
- Maustajan luumumarmeladia

Sekoita ainekset keskenään kastikkeeksi. Sopii tarjottavaksi kinkun ja muiden jouluruokien kanssa.

Sinappikastike joulupöydän kaloille

- 1 osa sinappia
- 1 osa siirappia tai hunajaa
- 1 osa ranskankermaa
- etikkaa
- tuoreita yrttejä, esim. tilliä

Sekoita keskenään sinappi, siirappi/hunaja, ranskankerma ja loraus etikkaa. Mausta tuoreilla yrteillä ja tarjoa kalan kanssa.