



## Grove mosterdsaus met hele korrels

Deze mosterd kun je in een afgesloten schoon potje ongeveer 6 maanden goed houden. Zet het wel in de koelkast, anders is de pittigheid er binnen 3 weken af.

Nodig :

- 100 gram wit heel mosterdzaad
- 1 theelepel mosterdmeel
- 100 ml Witte wijnazijn
- 50 ml droge witte wijn
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 sjalotje
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel zeezout

Bereiden :

1. De mosterdzaadjes in een kom doen, giet er de wijnazijn en de droge witte wijn overheen.
2. Dek het losjes af en laat het 24 uur staan, zodat het kan trekken
3. De volgende dag : Schil het sjalotje en snij het in heel kleine stukjes.
4. Het sjalotje mengen met het mosterdmeel en de honing.
5. Doe alles nu bij de geweldige mosterdzaadjes met de wijn en azijn
6. Goed roeren
7. Er moet een soepele brei komen
8. Doe nu de olijfolie erdoor

Eet smakelijk gezond

Met een hartelijke groet van Tienke 😊