



Honing mosterdsaus

Nodig :

- 100 gram wit mosterdzaad
- 40 gram honing (een crème-achtige honing)
- 1 eetlepel olie
- 1 theelepel appelazijn (of andere fruitazijn)
- Beetje zout
- Heet water

Bereiden :

1. Het mosterdzaad malen en daarna zeven.
2. Roer het mosterdmeel dan mét de honing, de olie, de appelazijn en het zout goed door elkaar.
3. Is het te dik ? Doe er dan theelepel voor theelepel wat water bij. Totdat het de goede dikte van mosterd heeft.

Als deze mosterd klaar is, en de glazen potjes ermee gevuld zijn, dan kun je deze mosterd tot ca 4 maanden in de koelkast bewaren.

Met een hartelijke groet van Tienieke ☺