



## Mosterdboter

Mosterdboter op een broodje kaas, over de spruitjes of over een stukje kabeljauw.

Mosterdboter is bijna overal lekker bij. Net als

Wilbrink zei : “..Éerst een beetje mosterd in de pan, boter erbij en dan kan je met het gerecht beginnen..”..

### Nodig :

- 2 hardgekookte eierdooiers
- 125 gram zachte boter
- 3 theelepels fijne mosterd
- 2 theelepels citroensap
- Zout

### Bereiden

1. De eierdooiers door de zeef in een grote kom wrijven.
2. De zachte boter er bij beetje tegelijk doorroeren. Afgewisseld met de mosterd.
3. Met een garde enige tijd kloppen zodat de massa luchtig wordt, daarbij het citroensap en zout naar smaak erdoor kloppen.
4. De mosterdboter in een dikke plak op een stuk bakpapier of folie uitstrijken en daarvan een rol van ca. 2 1/2 cm dik maken.
5. Deze rol in de koelkast volledig op laten stijven.
6. Vlak voor het gebruik uit de koelkast nemen en de mosterdboter met behulp van een warm mes in plakjes snijden.

Eet smakelijk, met een hartelijke groet van Tienieke ☺