



Normandische Mosterdsaus

Met kervel en dragon. En cider. Dit is een bijzondere mosterd.

Lekker !

Nodig :

- 100 gram gele mosterd zaadjes
- 15 gram verse peterselie
- 15 gram verse kervel
- 15 gram verse dragon
- 15 gram verse selderij
- 1 uitje
- 1 knoflookteentje
- 12 ansjovisjes
- 250 ml appelcider
- Heel klein beetje wijnazijn (als 'waterslot')

Bereiden :

1. De kruiden afspoelen, het water er afschudden en grof in stukjes snijden
2. Snij de knoflook, ui en selderij afschillen
3. Doe nu alles in de keukenmachine en maal het even
4. Het mosterdzaad vermalen en met de cider en de rest mengen.
5. Doe de mosterd, die nu gereed is, in een glazen pot en sluit het af met een dun laagje wijnazijn.

Eet smakelijk !