



Honingmosterddressing

Een snelle, gladde dressing van honing, mosterd en olijfolie met een frisse toets citroen.

Past bij zowat elke salade, kip of geroosterde groenten.

VOORBEREIDING

5'

PORTIES

4

CATEGORIE

Saus

Ingrediënten

2 el mosterd (Dijon voor pittiger, graanmosterd voor zachter)
2 el vloeibare honing
4 el olijfolie
1 el wittewijnazijn of citroensap
snuifje zout
versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Doe de honing en mosterd samen in een kom.
2. Voeg de wittewijnazijn of het citroensap toe en klop alles los.
3. Klop er nu langzaam de olijfolie door tot je een gladde, gebonden emulsie krijgt.
4. Breng op smaak met peper en zout.

Tip

Voeg een lepel mayonaise toe voor een extra romige versie, of een mespuntje cayennepeper als je het wat pittiger wil.

Lekker met

Groene salade, gegrilde kip of geroosterde groenten