

Mosterd zelf maken



 Bereiden in: staafmixer

 Voorbereiding: 12 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- (voor een klein potje):
- 50 g gele mosterdzaadjes
- 50 ml witte wijnazijn
- 50 ml water
- 1 el honing (of meer naar smaak)
- 1 tl kurkuma (voor kleur en een vleugje smaak)
- 1 tl zout
- Optioneel: een scheutje bier of witte wijn voor een extra twist

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Mosterd zelf maken

Bereiding

Week 12 uur van te voren de zaadjes:

de mosterdzaadjes: Meng de mosterdzaadjes met de azijn en het water in een kom. Laat dit minimaal 12 uur weken (liefst een nacht) zodat de zaadjes zacht worden en de smaken zich ontwikkelen.

- 1 Mixen: Giet het mengsel in een keukenmachine of gebruik een staafmixer. Mix tot een grove pasta. Voor een fijnere mosterd kun je langer mixen.
- 2 Op smaak brengen: Voeg de honing, kurkuma en zout toe. Proef en pas de smaak aan met extra honing voor zoetheid, of een scheutje bier of wijn voor een verrassend accent.
- 3 Bewaren: Schep de mosterd in een schoon glazen potje. Laat het nog een paar dagen staan in de koelkast om de smaken verder te laten intrekken.

Serveren

Serveer de mosterd naast je zelfgemaakte bitterballen. Het grove karakter en de frisse smaak van deze mosterd maken het helemaal af! Ook heerlijk bij kaas, worst of een goede ham. Met deze zelfgemaakte mosterd maak je je borrel écht onvergetelijk

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten