

MOSTERDSAUS MET HONING



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Mengmes

Ingrediënten : 1 kom

- 1 el. honing - 1 el. grove mosterd - ½ uitgeperst teentje knoflook - 5 el. olijfolie - 2 el. citroensap

1. Doe de honing, de mosterd, de citroensap en de uitgeperste knoflook in de kom.
2. Serveer 2 pulsen en voeg daarna via de vloeistoffenopening de olijfolie toe, terwijl u de Micro continu laat werken (ca.10 s).

Tip van de chef :

Maakt een salade van witlof met walnoten, geserveerd met reepjes kipfilet, extra lekker.