

Honing-mosterddressing



Deze honing-mosterddressing is een simpel te maken dressing met een goede balans tussen zout en zoet. Je kunt het voor heel veel verschillende salades kunt gebruiken.

INGREDIENTEN

0,5 eetlepel fijne mosterd
1 eetlepel vloeibare honing (liefst rauwe honing)
2 eetlepels extra vierge olijfolie
zwarte peper

BEREIDING

Klop de mosterd, honing en olijfolie door elkaar heen met een garde of vork tot het een glanzend en homogeen mengsel wordt wat iets indikt. Proef of je de balans tussen mosterd en honing goed vindt. Is dat nog niet het geval, voeg dan naar smaak nog een beetje honing of mosterd toe. Klop er als laatste wat peper door naar smaak en je dressing is klaar.

Variatietip

Voeg een scheutje citroensap toe aan de honing-mosterddressing. Hierdoor wordt de smaak iets frisser.