

Honing-mosterd dressing

We kennen allemaal de honing-mosterd dressing, een klassieke dressing die veel verschillende toepassingen heeft. Deze is echt mooi zoet en past heel goed bij wraps, salades of gewoon op brood!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vinaigrettes
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	5 minuten

We kennen allemaal de honing-mosterd dressing, een klassieke dressing die veel verschillende toepassingen heeft. Deze is echt mooi zoet en past heel goed bij wraps, salades of gewoon op brood!

Bereidwijze

1. Meng de 2 soorten mosterd, azijn, honing en olijfolie met elkaar.
2. Schud goed door elkaar en proef.
3. Voeg eventueel van een bepaald ingrediënt wat extra's toe naar eigen smaak.

TIPS

- Gebruik voor dressings een schoon glazen potje met deksel, zodat je deze steeds opnieuw goed kan schudden voor gebruik.
- Controleer tijdens het maken altijd of de smaak goed is, als je een zachtere dressing wil voeg je meer olijfolie toe maar voor een zuurdere variant doe je naar verhouding wat meer azijn erbij.
- Met de olijfolie bepaal je de kracht van de dressing: een zachte olijfolie is lekker bij een subtiele azijn en een peperige olijfolie werkt goed als je een 'bite' wil toevoegen.
- De dressing blijft in een afgesloten potje enkele weken houdbaar in de koelkast, maar schud altijd goed voor gebruik!

Ingrediënten

- 1 el grove mosterd
- 1 el fijne mosterd
- 1 el heldere honing
- 1 el moscato azijn
- 4 el olijfolie
- Zout en peper

accessoires

- Potje met deksel