

## Din egen senap med grand cru-vinäger

35 g	gula senapsfrön
35 g	bruna senapsfrön
0,75 dl	Werners grand cru-vinäger
1 dl	vatten
2 msk	honung
1 tsk	salt

Stöt senapsfröna fint med mortel. Tillsätt vatten och rör till en jämn senap. Blanda ner vinäger, honung och salt. Smaka av! Häll upp på rena, torra burkar och förvara svalt. Låt gärna mogna några veckor innan användning. Blanda ev. med lite crème fraîche vid servering om du tycker att senapen är stark.

