



## Honingmosterddressing

*Een snelle, gladde dressing van honing, mosterd en olijfolie met een frisse toets citroen.  
Past bij zowat elke salade, kip of geroosterde groenten.*

VOORBEREIDING

**5'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Saus**

### Ingrediënten

2 el mosterd (Dijon voor pittiger, graanmosterd voor zachter)  
2 el vloeibare honing  
4 el olijfolie  
1 el wittewijnazijn of citroensap  
snuifje zout  
versgemalen peper

### Bereidingswijze

1. Doe de honing en mosterd samen in een kom.
2. Voeg de wittewijnazijn of het citroensap toe en klop alles los.
3. Klop er nu langzaam de olijfolie door tot je een gladde, gebonden emulsie krijgt.
4. Breng op smaak met peper en zout.

**Tip**

Voeg een lepel mayonaise toe voor een extra romige versie, of een mespuntje cayennepeper als je het wat pittiger wil.

**Lekker met**

Groene salade, gegrilde kip of geroosterde groenten