

# Wichtermosterd

Neem een half pond bijna rijpe wichters. Ontpit ze en maak ze fijn.

Kook ze met weinig vocht en pureer ze vervolgens met een blender en laat de massa afkoelen. Voeg er naar smaak mosterd aan toe. Dit kan zowel fijne als grove mosterd zijn. Bedenk wel: de mosterd moet niet de overhand krijgen. Wil je een wat zoetere mosterd, bijv. bij een pikante kaassoort, roer er dan wat vloeibare(acacia-)honing door.

Bron:

P. Zijlstra, Werkgroep Gastronomie