

EGENGJORD SENAP

Ingredienser

1 dl Colman's senapspulver
1 ½ dl vispgrädde
¾ dl ljus öl, vatten eller bryggkaffe
½ dl mörk sirap
1 msk ättiksprit (12%)
1 msk vetemjöl
½ krm salt

Förslag på alternativa Smaksättningar

SWEET & SPICY

1 msk honung
1 tsk TABASCO® Original

WHISKEY SOUR

1 msk whiskey
finrivet skal av 1 lime

KRYDDIG & ÖRTIG

2 tsk grovkrossad rosépeppar
1 tsk torkad rosmarin

Gör så här

Blanda samtliga ingredienser i en kastrull. Koka upp och låt sjuda under omrörning tills det tjocknar, 3–5 minuter.

Häll upp senapen i en skål. Täck med plastfolie och låt svalna.

Tillsätt eventuellt någon av smaksättningarna och blanda.

Låt senapen vila 1 dygn i kylan (den blir bara bättre av att mogna längre än så, gärna minst 1 vecka).

