Honigsenf

Zubereitung:

60 g Senfmehl
40 g cremiger Honig
1 Eßl. Sonnenblumenöl
1 Eßl. Obstessig
1 Prise Salz
Heißes Wasser oder Fleisch- bzw Gemüsebrühe

Alle Zutaten werden gut miteinander verrührt, sollte der Senf zu fest sein wird mit dem Wasser oder der Brühe verdünnt. In ein Glas füllen und kühl lagern. Diese Senfmischung hält ca. 3 - 4 Monate.