



BIJENPARK TERSCHELLING

Mosterd-honingdressing



Ingrediënten

- 1 el honing
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl mosterd
- 1 klein scheutje balsamico-azijn
- 50 ml olijfolie extra vergin
- zout en peper

Honingmosterd is een mix die bestaat uit mosterd en honing. Het wordt meestal gebruikt voor sandwiches of als een dipsausje voor frieten, chicken wings, uienringen en ander voedsel dat met de hand wordt opgegeten. Het kan ook gecombineerd worden met azijn of olijfolie om een dressing te maken.

Bereiden

Hak knoflook fijn en voeg de mosterd, honing, azijn, zout en peper toe. Voeg daarna de olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper.

Zelfgemaakte mosterd/honing dressing. Tweederde olie, eenderde balsamico, een koffielepel mosterd naar keuze en naar smaak 1 à 2 el honing met wat peper&zout.

Marinade

Maak een marinade van de fijngesneden look, sjalot, gember, honingbier (houd een half flesje over), kaneel, ketchup en honing. Laat hierin de spareribs een nacht marineren in de koelkast. - Haal de spareribs uit de marinade, dep ze wat droog en bak ze ...