

Whiskysenap



Foto: Bo Ingvar Jönsson

Ingredienser

0,5 dl	senapspulver, Colman's
0,5 dl	vetemjöl
1,25 dl	vatten, kokande
1 krm	salt
2 msk	brun farin
2 msk	strösocker
1 msk	vitvinsvinäger
2 msk	whisky
1 msk	vispgrädde

Tillagning

Supergod senap att använda som komplement till den vanliga senapen på julbordet.

1. Blanda senapspulver och vetemjöl i en skål. Häll på kokande vatten och vispa till en smet.

2. Smaksätt med salt, farin, strösocker, vinäger och whisky.

3. Rör ner den ovispade grädden i senapen och rör senapen slät. Smaka av - ta lite mer socker eller grädde om du tycker den är för stark. Senapspulvret är starkt! Häll upp på burk och ställ i kylskåpet.