

# Honing mosterdsaus

---

## Wat heb je nodig

- 2 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel mosterd
- 1 theelepel honing
- 2 theelepels citroensap
- 1 snufje zout



Pers de citroen uit.

Het citroensap dat je over houdt, kun je invriezen.

Schenk het in ijsblokjes vormpjes, 1 blokje is 1 eetlepel.

---



Schep de mayonaise in een schaalkje.

---



Doe de mosterd bij de mayonaise in het schaalkje.

---



Doe de honing ook in het schaalkje.

---



Schenk het citroensap erbij.

Strooi het zout erover.

---



Roer alles goed door elkaar.

Deze saus is lekker bij bijvoorbeeld beenham.

---