

Honing mosterd dressing

Wat heb je nodig

1 theelepel honing
½ theelepel mosterd
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels olijfolie
1snufje peper



Zet een schaalkje op het werkblad.
Doe de honing in het schaalkje.



Doe de mosterd ook in het schaalkje.
Doe het citroensap erbij.



Klop alles goed door elkaar met een garde.
Blijf kloppen tot alles goed gemengd is.



Schenk al kloppend de olijfolie erbij.
Blijf kloppen tot je een gladde dressing hebt.
De olie moet helemaal opgenomen zijn.



Doe de peper erbij.



Klop het goed door elkaar.
Proef en doe zo nodig extra peper erbij.
Je kunt de dressing direct gebruiken.
Je kunt ze ook afgedekt in de koelkast een dag bewaren.
