



Cidervinägersåsen vi avnjöt i Storstugan på Tjolöholm

Ingredienser: Grädde, Köttfond, Cidervinägersenap

Blanda allt samman. Låt det koka upp o smaka av med:
citron, salt, peppar

KÖPA.

Cidervinägersenap 200 g

Eller

Gör egen grov cidervinägersenap

En grov osötad senap är mycket användbar. God i såser och dressingar. Innehåller bara senapsfrö, vinäger och salt. Om du tar undan 1 dl och blandar med aprikosmarmelad har du smidigt en söt och en osötad. Båda är hållbara ca 2 månader i kyl.

Gör så här:

1. Låt senapskornen svälla i vattnet 3–4 timmar.
2. Blanda ner vinäger och salt. Mixa ca 5 min med mixerstav i en hög bägare eller i matberedare. Låt stå och mogna 2 dagar innan den är klar att ätas.

Söt aprikossenap

Blanda 1 dl grov cidervinägersenap med 1 dl aprikosmarmelad.

INGREDIENSER

CA 3 1/2 DL SENAP

1 dl

1 dl

2 dl

1 dl

1 tsk

Tid: 10 min+2 dygn att dra

gula senapsfrön

bruna senapsfrön

vatten

äppelcidervinäger

salt