

Leuk om zelf te doen, en ook nog eens erg lekker! Bestel eens mosterdzaad online of ga langs bij een speciaalwinkel.

*<i class="fa-solid fa-circle-info"></i>* Voor ongeveer 1 Liter !!! mosterd:

- 150 gram bruin mosterdzaad
- 150 gram geel mosterdzaad
- 200 gram appelazijn
- 200 cl witte wijn
- 350 cl water
- 18 gram zout
- Paar takjes tijm

Doe een beetje bruin mosterdzaad in een apart potje met een klein scheutje water en snufje zout om later door de mosterd te roeren.

Alle overige ingrediënten doe je bij elkaar in een pot en laat je 24 uur staan. Haal dan de tijm takjes er weer uit en blend door in een goede blender (in meerdere delen gaat dit soms makkelijker).

En zo simpel is het, je eigen mosterd! Je kan zelf ook nog variëren in azijn en of smaakmakers en je kan het heel lang bewaren.