

## **Æblesennep**

3 spsk. Gule sennepsfrø

1 spsk. Rørsukker

1 tsk. Havsalt

2 spsk æbleeddike

2 spsk olivenolie

4 spsk æblemos ca. 1 æble

Sukkerlage:

5 spsk. Rørsukker koges med 5 spsk. Vand

Et helt æble skrælles, skæres i små stykker og lægges i en lage bestående af rørsukker. Blandingen står natten over og moses herefter.

De gule sennepsfrø males godt i kaffemøllen, hvorefter sennepspulveret hældes i en blender.

Herefter tilsættes sukker, salt, æbleeddike, olivenolie samt æblemos.

Blandingen blendes indtil den har en fin og jævn konsistens.

I stedet for alt det arbejde med at koge et æble kan man sagtens bruge noget æblemos hvis man har det stående.