



Foto: Henrik Frithiof

Äppelsenap. Får vi komma över med middag? Häll senapen på burkar och fäst gamla skedar med ett vackert band – en garanterat uppskattad gåva!

Äppelsenap

Ingredienser 2 små burkar

26 g	gula senapsfrön, (1 liten påse)
26 g	bruna senapsfrön, (1 liten påse)
1 dl	vatten
2 msk	äppelmos
0,75 dl	äppelcidervinäger
1 tsk	honung
2,5 krm	salt
1,5 msk	rapsoolja

Tillagning

En hemmagjord senap är alltid en uppskattad present! Den här passar perfekt till olika typer av fläskkött. Tips! Har du bråttom kan du fuska genom att smaksätta en grovkornig, färdig senap med äppelmos och cirka halva mängden äppelcidervinäger.

1. Sjud upp vatten och senaps-frön och låt sjuda i cirka 1 minut eller tills fröna börjar mjukna något. Ställ åt sidan i cirka 5 minuter och mixa sedan fröna med en stavmixer eller i en blender tills de blir till en krämig massa. De bruna senapsfröna är svårare att mixa sönder men det gör inget om en del av dem fortfarande är hela.

2. Blanda ner äppelmos, äppelcidervinäger, salt och honung. Mixa ytterligare och tillsätt slutligen oljan. Arbeta ihop till en krämig konsistens och häll på väl rengjorda burkar.

3. Förslut noga och låt stå i kylskåp i 2–3 dagar innan du smakar av senapen. Passar perfekt till fläskkött!