

## Ingrediënten en Recept

## Album Sauzen, dressings en kruidenmengsels



Nancy's Kitchen heeft een nieuwe foto toegevoegd.



10 maart · 🌐

Honing-mosterdsaus, zo'n veelzijdig sausje. Lekker als dressing bij een salade, als saus bij een broodje beenham, als dip, maar ook heerlijk in combinatie met kip in een krokant jasje. Je maakt 'm gemakkelijk zelf!

Ingrediënten:

## HONING-MOSTERDSAUS

2 el honing

3 el mosterd

1 el mayonaise (recept)

1 el appelciderazijn

1/2 el suiker

Bereiding:

## HONING-MOSTERDSAUS

- Meng alle ingrediënten voor de dressing door elkaar en roer totdat een gladde saus ontstaat.

TIP

- Het recept voor mijn mayonaise kun je vinden in het fotomapje "sauzen, dressings en kruidenmengsels".



## Bron



<https://www.facebook.com/NancysHomeKitchen/posts/pfbid0MvDi44yk2NVHQ7Ke15W9wi9AKQ2QYhcXqAFzkzTjCTf2BPmcSYHKdAUy6sFBeCVMI>

Met wrap:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=504000371908782&set=pb.100068964696960.-2207520000.&type=3>

## Info Martine Lycke

08/03/2023

In kommetje:

2 el honing, 30 sec in  
microgolf, want was wat  
versuikerd, dus hard

2 grote el Tierentyn mosterd

1 el Yogo Naise (AH)

1 el appelazijn

¼ el suiker

Mengen

Opgediend met salade,  
avocado en gerookte zalm  
met ui



## Andere combinatie:

Album Hoofdgerechten

 **Nancy's Kitchen**  
20 februari om 18:11 · 🌐

Wraps, lekker als lunch of als hoofdgerecht. Laatst maakte ik deze versie met warm gerookte zalm en die kwam direct in mijn lijstje met favorieten terecht. Heerlijk!

Ingrediënten (2 personen):

WRAPS MET WARM GEROOKTE ZALM, AVOCADO EN HONING-MOSTERDSAUS

4 wraps  
1 avocado (in dunne plakjes gesneden, besprenkeld met citroensap)  
250 g warmgerookte zalm  
handje rucola  
30 g walnoten (grof gehakt)  
4 flinke el honing-mosterdsaus (recept)

Bereiding:

WRAPS MET WARM GEROOKTE ZALM, AVOCADO EN HONING-MOSTERDSAUS

- Verwarm de oven voor op 180 C.
- Verwarm de warmgerookte zalm 6 min in de oven.
- Snij ondertussen de avocado in plakken en besprenkel met citroensap. Hak de walnoten grof.
- Verwarm de wraps in de oven.
- Verdeel de rucola en avocado over de wraps.
- Verwijder het vel van de zalm, breek de zalmvoten in grove stukken en verdeel over de wraps.
- Schep wat saus over de sla en avocado en strooi de gehakte walnoten erover.

TIPS

- Het recept voor mijn honing-mosterdsaus kun je vinden in het fotomapje "sauzen, dressings en kruidenmengsels".
- Maak je deze wraps als lunch, dan is dit recept waarschijnlijk voldoende voor 4 personen.

