



Mosterd-Dille Dressing

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Zweden

Gang: Dressing

Hoeveelheid: 150 ml

Tijd: 8 minuten

Ingrediënten:

- **4 el extra vierge olijfolie**
- **1 el witte wijnazijn**
- **2 el gladde mosterd**
- **1 el verse dille, fijngehakt**
- **1 el vloeibare honing of ahornsiroop**
- **versgemalen witte peper**
- **zeezout**

Bereiding:

- Doe de witte wijnazijn, de gladde mosterd, de fijngehakte dille en de honing of ahornsiroop in een kom. Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met een beetje versgemalen witte peper en zeezout.
- Schenk de olijfolie al kloppend met een garde in een dun straaltje bij het mosterdmengsel. Blijf kloppen totdat de dressing mooi glad en licht gebonden is.
- Proef de dressing en breng deze, indien nodig, verder op smaak met extra peper, zout of een klein beetje honing voor een zachtere smaak.

Tip

- Deze frisse Zweedse mosterd-dille dressing is heerlijk bij gravad lax, gerookte zalm, gepocheerde zalm, garnalen, aardappelsalade of als dressing over een frisse groene salade. De dressing is afgedekt in de koelkast ongeveer 3 tot 4 dagen houdbaar.

Smaklig måltid!