



## Hemmagjord senap

Antal: julkalender2018\_lucka20

Egen senap är förvånansvärt enkelt att göra och ett roligt inslag på julbordet! I detta recept håller vi oss till en klassisk smaksättning, men varför inte prova apelsinsenap eller kanske konjaksenap?

Pris: 1 kr

2 påsar (56 g) gula senapsfrön (eller 1 dl senapspulver)  
0.75 - 1.25 dl vatten  
1 tsk ättiksprit 12%  
3 msk lönnsirap  
0.5 tsk salt  
0.5 tsk nejlika  
0.5 tsk koriander  
0.75 tsk kanel

Mal senapsfröna till ett pulver i en mortel eller kryddkvarn. Ju finare pulver, desto starkare kommer senapen bli, så för en mildare senap mal grovkornigt.

Blanda de malda senapsfröna med resterande ingredienser och blanda väl. Mängden vatten beror på vilket konsistens du vill ha på din senap, och även på hettan i smaken. Justera vatten och sötning efter behag, vill du ha en sötstark senap kan du tillsätta mer lönnsirap.

Förvara senapen i en lufttät burk i kylan 1-3 dygn innan servering, så att smakerna utvecklas ordentligt.