



Recept

Ingezonden door: Amaris

Franse mosterd uit de 14e eeuw

Ingrediënten:

250 gram witte of zwarte mosterdzaadjes, of een mengsel daarvan
4 deciliter goede witte wijnazijn
1 theelepel gemengde specerijen (Dille - Bijvoet - Rozemarijn - Bessen)
zout

Bereidingswijze:

Aangezien most (het geperste druivensap dat net is gaan gisten) ten eerste zeer seizoensgebonden is (oktober), maar bovendien ook moeilijk verkrijgbaar als je niet je eigen wijn maakt, volgen we de variant met wijnazijn. Van oudsher werd azijn al gebruikt in streken waar geen wijnbouw was. Laat de mosterdzaadjes een hele nacht weken in witte wijnazijn. De azijn moet enkele centimeters boven de mosterdzaadjes staan.



Als de mosterdzaadjes de azijn hebben opgenomen (je kunt ze dan tussen je vingers fijnknijpen) pureer je ze in de blender (of vijzel). Voeg nog zoveel azijn toe dat je mosterddikte krijgt. Doe zout en specerijen erbij, en proef. Er moet voldoende zout in zitten. Doe de mosterd in een glazen pot, sluit die goed af, en bewaar de mosterd minstens 8 dagen in de koelkast om te rijpen. Je kunt de specerijen ook apart gebruiken zodat je verschillende soorten mosterd krijgt.

Serveertips:

Je zet kleine kommetjes mosterd op tafel. De gasten kunnen naar believen er wat van nemen.