



HOVMÄSTARSÅS Á LA SVANTESSON

recept till 6-8 personer

2 msk svensk senap	1 msk dijonsenap
4 msk strösocker	Saften av 1/2 citron
2 msk rödvinsvinäger	1/2 msk HP-sås
1 1/2 dl rapsolja	1 knippe dill
1 msk vatten	Några stänk soja, Kikkomans
Några stänk worcestershiresås	Salt
Vitpeppar	

1. Blanda alla ingredienser utom oljan och dill. Rör om tills sockret är upplöst.
2. Tillsätt rapsoljan försiktigt under ständig vispning.
Späd med lite vatten om såsen blir för tjock.
3. Finhacka dillen och rör ner den, smaka av med salt och peppar.
Låt stå kallt i några timmar före serveringen.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.
Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

